

Karfiolová pizza so sušenými paradajkami

35—45 Min

Príprava

1 Umyté karfiol, nakrájajte ho na väčšie kúsky a v kuchynskom robote rozmixujte na drobno. Ochuťte 1 ČL soli a nechajte 10 minút postáť. Položte na čistú utierku a čo najlepšie vytlačte tekutinu. Z karfiolu vyjde veľa vody – vďaka tomu bude základ pekne chrumkavý.

2 Predhrejte rúru na 220 °C (428 °F) pomocou konvenčného nastavenia rúry.

3 Zmiešajte karfiol s vajíčkami a 2 PL olivového oleja a ochuťte korením a 2 ČL oregana.

4 Karfiolovú zmes roztlačte na plech s papierom na pečenie a vytvarujte jednu alebo niekoľko okrúhlych alebo štvorcových základov pizze. Pečte približne 15 minút, kým základ nebude zlatohnedý.

5 V mixéri rozmixujte plechovku paradajok s olúpaným strúčikom cesnaku, 1 ČL bazalky, 1 ČL olivového oleja, soľou a korením, čím si pripravíte paradajkovú omáčku.

6 Základ/základy na pizzu potrite paradajkovou omáčkou a pečte ešte ďalších približne 10 minút.

7 Hotovú pizzu ozdobte artičokovými srdiečkami, sušenými paradajkami, čerstvou rukolou a píniovými orieškami a pokvapkajte olivovým olejom. Ochuťte soľou a korením a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

2	Karfiol, približne 500 g na osobu
3	Vajcia
1	Plechovka krájaných paradajok
1	Strúčik cesnaku
120 g	Artičokové srdiečka z pohára
100 g	Paradajky, sušené
40 g	Rukola, čerstvá
20 g	Píniové oriešky
	Olivový olej
3 ČL	Oregano drvené
1 ČL	Bazalka sušená drvená
1 ČL	Tymian sušený
1 štipka	Himalájska soľ