




Jaglana pizza z awokado i jajkiem

 healthy-dreams

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

awokado - 1/2 szt.

sok z cytryny - 1 łyżeczka

jajko - 1 szt.

kasza jaglana - 5 łyżka

woda - 50 g

przyprawy: curry, bazylia,
majeranek, ostra papryka, chilli,
pieprz ziołowy - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę mielimy na mąkę, mieszamy z przyprawami.

Suchą mieszankę zalewamy wodą i mieszamy, po czym przekładamy na papier do pieczenia i pieczemy w tem 200 stopni przez 10 min

KROK 2: Awokado obieramy, blendujemy razem z sokiem z cytryny

KROK 3: Po 10 min pieczenia wyciągamy spód pizzy, smarujemy musem (najlepiej rogi posmarować grubiej, tak aby jajko nam nie spłynęło- w moim przypadku tak było)

KROK 4: Na posmarowany musem z awokado spód pizzy, wbijamy jajko (łatwiej wbić je do szklanki, po czym delikatnie przelać)

Całość umieszczamy w piekarniku na 15-20 min w 180 stopniach (wyciągamy gdy jajko się upiecze)

KROK 5: Na koniec możemy całość posypać suszoną bazylią