




Pizza bez drożdży

 dkrzew

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kasza jaglana - 1 szklanka

mąka gryczana - 6 łyżka

sos pomidorowy dla dzieci bezgl. -

zwergenwiese - 1/2 szklanka

oregano - 1 łyżeczka

pieczarki - 1 garść

wędlina - 4 plaster

papryka - 1/2 szt.

natka pietruszki - 1 garść

Dodatkowe info:

Zdrowa i pyszna alternatywa dla osób, które nie tolerują drożdży

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miksujemy ugotowaną kaszę jaglaną mąkę oraz sos pomidorowy (odrobinę sosu zostawiamy do posmarowania pizzy po upieczeniu). Na koniec dosypujemy oregano. Z powstałej masy, na blaszce do pieczenia formujemy kształt pizzy i wkładamy do piekarnika na ok 30 min w temp 108 stopni

KROK 2: Przygotowujemy składniki do "obłożenia" pizzy. Kroimy pieczarki i paprykę oraz natkę pietruszki.

Po 30 min wyciągamy spód pizzy rozsmarowujemy sos pomidorowy , układamy wszystkie pozostałe składniki z wyjątkiem natki pietruszki. Zapiekamy jeszcze przez ok 15 min. po tym czasie pizza jest już gotowa. pozostaje nam tylko posypać ją świeżą natką pietruszki i smacznego!