Pizza ze szpinakiem i jajkiem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

spód: mąka orkiszowa - 2 szklanka
spód: oliwa - 1 łyżka
spód: sól - 1 szczypta
spód: ciepła woda - 1/2 szklanka
dodatki: groszek konserwowy - 240 g
dodatki: brokuł - trochę trochę
dodatki: jajka - 3 szt.
dodatki: płatki drożdżowe - 5 łyżka
dodatki: passata pomidorowa - 200 g
dodatki: szpiank - 200 g
dodatki: czosnek - 2 ząbek
dodatki: bazylia - trochę trochę
dodatki: oregano - trochę trochę
dodatki: pieprz - 1 szczypta
dodatki: sól - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Pizza najlepiej smakuje na ciepło, zaraz po wyciągnięciu z piekarnika.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszaj z solą i oliwą, a następnie dodaj wodę i porządnie wyrób ciasto. Gotowe ciasto podziel na 3 kawałki i rozwałkuj.

KROK 2: Passatę pomidorową zredukuj, a następnie przypraw solą, oregano i bazylią, po czym dodaj płatki drożdżowe – całość wymieszaj. Gotowym sosem pomidorowym posmaruj pizzę.

KROK 3: Szpinak (w przypadku mrożonego rozmroź), a następnie podsmaż z dodatkiem czosnku, soli i pieprzu – tak przygotowany szpinak wyłóż na pizzę.

KROK 4: Dodaj pozostałe dodatki – groszek, posiekany brokuł i plastry jajka.

KROK 5: Całość piecz około 15 minut w 180 stopniach.