Pizzerinki z grochu z warzywami i lubczykiem

foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- groch - 100 g
- passata pomidorowa - 6 łyżka
- lubczyk - trochę
- kukurydza konserwowa - 5 łyżka
- kalarepa - 1 kawałek
- pestki dyni - 2 łyżka
- białka jajek - 2 szt.
- pomidor - 1 szt.
- curry - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta
- sól himalajska - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Super zdrowe pizzerinki! Bardzo nietypowe bo z grochu! ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Groch namoczyć przez 12 godzin, a następnie ugotować do całkowitej miękkości (60 minut). Ugotowany groch zblendować na gładko z białkami oraz curry.

KROK 2: Z masy uformować małe pizzerinki i wyłożyć na blaszkę (wyłożoną papierem do pieczenia).

KROK 3: Passatę pomidorową lekko zredukować na patelni z dodatkiem soli himalajskiej i słodkiej papryki, po czym wyłożyć na pizzerinki.

KROK 4: Na każdą pizzerinkę wyłożyć po plastrze pomidora, kilka kawałków kalarepy oraz kukurydzę i piec około 20 minut w 180 stopniach. Gotowe pizzerinki podawać z lubczykiem i pestkami dyni.