Wegańska pizza na gotowym spodzie

Magdalena Nagler - foodmania

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

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- gotowy spód do pizzy (bezglutenowy) - 2 szt.
- passata pomidorowa - 500 g
- tempeh smażony - 1/2 kostka
- cebula - 1 kawałek
- papryka czerwona świeża - 1/2 szt.
- rukola - 1 garść
- wegański ser mozarella - 1/2 opakowanie
- pieczarki - kilka kilka
- kiełki soczewicy - 1/3 opakowanie
- oliwa - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Pizza dobra dla każdego!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przecier pomidorowy zredukuj na patelni z dodatkiem soli oraz oregano, a następnie powstały sos nałóż na każdy blat.

KROK 2: Na sos połóż kawałki sera, plasterki pieczarek, paski papryki oraz cebulę pokrojoną w piórka.

KROK 3: Całość piecz przez około 10 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 4: Na gotową pizzę nałóż wcześniej podsmażone na oliwie kiełki oraz rukolę.