



## Wegetariańska pizza z ziemniaków


 foodmania

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

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

Spód: ziemniaki - 5 szt.

Spód: mąka gryczana - 2 łyżka

Spód: mąka sojowa - 3 łyżka

Spód: jajko - 1 szt.

Spód: sól himalajska - 1 szczypta

Dodatki: pomidory krojone bez skórki w puszcze - 1 szt.

Dodatki: płatki drożdżowe - 2 łyżka

Dodatki: czerwona papryka - 1/2 szt.

Dodatki: cebula - 1 kawałek

Dodatki: tofu naturalne - 1 kostka

Dodatki: sok z cytryny - 1 łyżeczka

Dodatki: awokado - 1 szt.

Dodatki: furikake - 1 łyżeczka

Dodatki: sól himalajska - 1 szczypta

Dodatki: zioła prowansalskie - 1 szczypta

Dodatki: curry - 1 szczypta

Dodatki: papryka ostra - 1 szczypta

Dodatki: papryka słodka - 1 szczypta

Dodatki: pieprz - 1 szczypta

### Dodatkowe info:

Nietypowa pizza na ziemniaczanym spodzie idealna na imprezę, kolację we dwoje, czy po prostu lekki lunch! ;)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obierz i ugotuj, po czym ostudzone ziemniaki ubij/rozgnieć tłuczkiem i wymieszaj z pozostałymi składnikami na pizzę.

**KROK 2:** Ciasto rozłóż na blaszce (wyłożonej papierem do pieczenia, bądź natłuszczonej) na kształt pizzy, piecz około 20 minut w 200 stopniach.

**KROK 3:** Pomidory podsmaż na patelni z dodatkiem ziół, soli, papryki słodkiej i ostrej, tak, aby nadmiar płynu odparował.

**KROK 4:** Gotowy sos wymieszaj z płatkami drożdżowymi i wyłóż na wcześniej podpieczony spód.

**KROK 5:** Następnie na pizzę nałóż kawałki papryki, posiekaną cebulę oraz pokruszone tofu wymieszane z odrobiną soli i curry.

**KROK 6:** Całą pizzę ponownie zapiecz w temperaturze 200 stopni przez około 10-12 minut.

**KROK 7:** Awokado rozgnieć widelcem z solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.

**KROK 8:** Gotową pizzę podaj z guacamole oraz posyp furikake.