

Květáková pizza

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	středně velký květák
3 ks	vejce
2 lžíce	parmazán (popř. jakýkoliv tvrdý sýr)
50 g	mouka (ideálně špaldová)
1 lžíce	olivový olej
1/2 lžičky	sůl
	mletý pepř



Postup přípravy

Květák očistíme a pokrájíme na menší kousky, ty poté vložíme do mixéru a rozmixujeme najemno. Přidáme vejce, olej, parmazán (či jiný sýr), osolíme, opeříme a znovu promixujeme. Nakonec vmícháme mouku a vypracujeme těsto. To rozprostřeme dokulata na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 20-30 minut, dokud nezezlátne. Poté vyndáme, potřeme vybranou omáčkou, navrstvíme suroviny dle chuti a ještě dalších cca 10 minut zapékáme.