

## Pizza na ziemniaczanym spodzie



**ANIA84**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>mąka pszenna</b>	1 szkl
<b>mąka ziemniaczana</b>	1/2 szkl
<b>margaryna</b>	1/2 kostki
<b>jaja</b>	4
<b>sól do smaku</b>	
<b>kardamon</b>	do smaku
<b>imbir</b>	do smaku
<b>pomidory</b>	2 szt
<b>cebula</b>	2 szt
<b>oliwki czarne Smak</b>	4 łyżki
<b>parówki</b>	3 szt
<b>pieczarki</b>	30 dag
<b>siemię lniane</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Rozmaryn suszony Prymat</b>	
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>ser żółty</b>	20 dag

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy i gotujemy. Studzimy i mielimy. Dodajemy masło, mąki, jaja i doprawiamy solą, imbirem i kardamonem. Mieszamy na jednolitą masę i zagniatamy ciasto. Wykładamy na dużą prostokątną blachę i podpiekamy 20 min w 180 st.

Pieczarki kroimy w plasterki i smażymy na łyżce masła. Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w cienkie plasterki. Oliwki kroimy w plasterki a cebulę w cienkie piórka. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach, parówki kroimy w talarki. Wkładamy wszystkie składniki na podpieczone ciasto, doprawiamy i posypujemy siemieniem lnianym. Zapiekamy 20 min w 200 st.