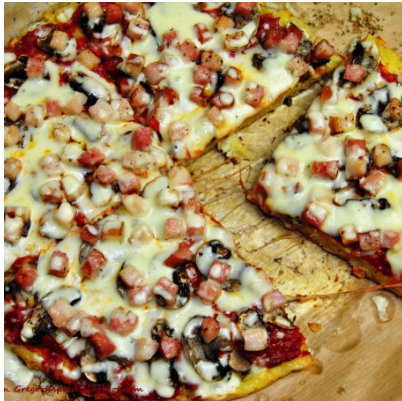


Pizza na ziemniaczanym spodzie



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 szt (średniej wielkości)
cebula	1 szt
jajko	2 szt
mąka	1 szkl
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
passata pomidorowa	100 ml
ząbek czosnku	1 szt
cukier	1 łyżeczka
pieczarki	100 g
mozzarella	100 g (starta)
boczek wędzony	100 g
Majeranek suszony Prymat	3-4 łyżki
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i cebulę obieramy, ścieramy na tarce o dużych oczkach, wbijamy jajka, dodajemy mąkę. Składniki dokładnie ze sobą łączymy, do smaku doprawiamy solą, pieprzem i mielonym kminkiem. Na patelni (28-30 cm) rozgrzewamy olej, przekładamy masę, rozprowadzamy równomiernie, smażymy z obu stron na rumiano.

Passatę pomidorową łączymy z czosnkiem, solą i cukrem, dokładnie mieszamy.

Przygotowany placek przekładamy na blachę, smarujemy passatą, na wierzch układamy pokrojone w plasterki pieczarki.

Boczek kroimy w kostkę, rozrzucaamy na wierzch pokrojonych pieczarek.

Na koniec posypujemy startą mozzarellą.

Blachę posypujemy majerankiem.

Całość zapiekamy 20-25 min w temperaturze 180°C.

