

## Pizza ziemniaczana



### HANNA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ugotowane ziemniaki</b>	60 dkg.
<b>jaja</b>	2 szt.
<b>mąka</b>	1/2 szkl.
<b>gałka muskatołowa</b>	1 szczypta
<b>pieprz, sól</b>	
<b>Nadzienie:</b>	
<b>pieczarki</b>	10 dkg.
<b>parówki</b>	10 dkg
<b>żółty ser</b>	10 dkg.
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	2 dkg.
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę i ostudzić. Dodać jaja, sól, pieprz i gałkę. Wszystko wymieszać z mąką, szybko wyrobić. Wyłożyć ciasto do dużej tortownicy wysmarowanej masłem i posypanej bułką, cienko posmarować olejem.

Pieczarki umyć, osączyć, pokroić drobno i podsmażyć na oleju. Dodać koncentrat i parówki pokrojone w plasterki, dokładnie wymieszać.

Masę rozsmarować na przygotowanym cieście, posypać startym żółtym serem i wiórkami masła, a na końcu papryką. Wstawić pizzę do nagrzanego piekarnika i piec 30 min.