



przepisy.pl

## Pizza na spodzie z kaszotta - VIDEO



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

#### spód pizzy:

- Placki z kuskusu Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- mąka z ciecierzycy - 50 gramów

#### sos do pizzy:

- pomidory z puszki - 100 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżka
- Czosnek z USA Knorr** - 0.25 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.25 łyżeczek
- Cebula z USA Knorr** - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżki

#### składniki na top pizzy:

- mozzarella - 80 gramów
- rukola - 100 gramów
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- kielbasa chorizo - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Opakowanie kaszy pełnej smaku Knorr na placki zalej 200ml zimnej wody, zagotuj pod przykryciem, aż kasza wchłonie wodę i zrobi się miękka w środku. Odstaw ją na bok aby wystygła.
2. Do przestudzonej kaszy dodają mąkę i jajko, całość wymieszaj, jeśli ciasto będzie za rzadkie dodaj więcej mąki, aż uzyskasz odpowiednią gęstość. Ciasto rozwałkuj na stolnicy podsypanej mąką na cienki około 0,5 cm placek, przełóż go na blachę do pieczenia wyłożonej pergaminem.
3. W garnku wymieszaj wszystkie składniki na sos i gotuj pod przykryciem 2-3 minuty. Dopraw do smaku solą i ewentualnie szczyptą cukru. Gotowy sos wylej na rozwałkowane ciasto i rozsmaruj po całej jego powierzchni.
4. Pomidorki koktajlowe przekrój na pół, kielbasę pokrój w cienkie plastry. Na pizzy równomiernie rozsyp mozzarellę, ułóż pomidorki i kielbasę. Całość wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 10 minut. Po upieczeniu posyp gotową pizzę liśćmi rukoli.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)