



przepisy.pl

Pizza z batatów z zapiekanką po włosku i karczochami



 120 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Zapiekanka po włosku Knorr - 0.5 opakowań
- śmietana 18% - 50 mililitrów
- Bataty - 350 gramów
- mąka owsiana - 130 gramów
- oliwa - 40 mililitrów
- przecier pomidorowy - 150 gramów
- czosnek - 10 gramów
- świeża bazylia - 10 gramów
- świeże oregano - 10 gramów
- świeży tymianek - 10 gramów
- pomidory koktajlowe - 50 gramów
- karczochy - 70 gramów
- rukola - 40 gramów
- tarta mozzarella - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Bataty myjemy, zawijamy w folię i pieczemy w piecu do miękkości. 180 stopni 1-1,5 h.
2. Po wystudzeniu obieramy i rozgniatamy widelcem. Dodajemy mąkę i oliwę i wyrabiamy.
3. Do garnku dodaj ½ saszetki Zapiekanka po włosku i zalej ok.120 ml wody, 50 ml śmietany i gotuj ok. 15 minut.
4. Ciasto rozwałkuj i ponakłuj widelcem i piec około 15 minut 2 temperaturze 200 stopni.
5. Przecier pomidorowy zmiksuj z czosnkiem i ziołami.
6. Odpieczony spód posmaruj sosem, wyłóż kaszę i karczochy i posyp serem. Zapiekaj ponownie około 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl