PIZZA Z KALAFIORA

**Składniki:**

ok 500- 800 g kalafiora mrożonego

100g sera mozzarella startego

2 jajka

sól, pieprz, przyprawa do pizzy, oregano

Dowolne składniki na wierzch: sos pomidorowy, kukurydza, papryka czerwona, pieczarka, rukola

**Przepis:**

Kalafior odmrozić, ugotować w garnku w osolonej wodzie ,odcedzić i drobno zblendować blenderem. Do posiekanego kalafiora dodać jajka, ser mozzarella, przyprawy i dokładnie wymieszać.

Przygotowane ciasto wyłożyć na blaszkę do pizzy na wyłożonym papierze do pieczenia. Pieczemy ok 20 minut w temperaturze 230stopni C. ( góra – dół0 z termo obiegiem. Na upieczone ciasto kalafiorowe dodać składniki pieczarki, papryka kukurydza ser mozzarella i upiec aż się zarumieni ser się roztopi ok. 10 minut.

SMACZNEGO.

Autor:

Matylda Oblińska z Zespołu Szkolno - Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu