

Jaglana pizza z patelni z sosem szpinakowym



Składniki

1,5 szklanka - kasza
jaglana
0,5 szklanka - letnia woda
0,5 łyżeczka - proszek do
pieczenia
2 łyżka - oliwa
1 szczypta - sól
150 g - szpinak
2 szt. - ząbki czosnku
1 łyżka - oliwa
200 g - drobiowe mięso
mielone
0,5 łyżeczka - mielony
czosnek
0,5 łyżeczka - mielony
imbir
0,5 g - mielona ostra
papryka
0,5 łyżeczka - mielona
słodka papryka
0,5 łyżeczka - mielone
ziarna kolendry
50 g - ser żółty
100 g - ser feta
0,5 szt. - czerwona
papryka
12 szt. - oliwki zielone bez
pestek

Opis wykonania

Domowa, lekka i smaczna, a przede wszystkim zdrowsza wersja tradycyjnej pizzy - idealna zarówno na kolację jak i lunch. Kasza jaglana tylko podkreśla jej wyjątkowy smak. Kuchnia włoska kojarzona jest przede wszystkim z pizzą, a tym razem... pizza w greckim stylu!

Kaszę jaglaną prażymy – powinna być szklista ale nie brązowa. Uprażoną i ostudzoną kaszę mielimy w malakserze lub młynku do kawy na mąkę. Tak przygotowaną mąkę mieszamy z szczyptą soli i proszkiem do pieczenia, dodajemy wodę oraz oliwę i wyrabiamy elastyczne ciasto. Szpinak myjemy i blendujemy z dodatkiem czosnku oraz oliwy. Mięso wyrabiamy z dodatkiem przypraw formujemy kotleciki a la kofty i opiekamy na patelni grillowej. Ser ścieramy na tarce na drobnych oczkach, paprykę kroimy w słupki, oliwki kroimy w plasterki. Ciasto porcjujemy na ok 3 części, każdą rozwałkowujemy w koło o grubości ok 1 cm. Rozgrzewamy patelnię skropioną oliwą, układamy na niej ciasto a następnie rozprowadzamy sos szpinakowy, posypujemy serem żółtym i układamy dodatki. Pieczemy ok 4 minut przyciskając brzegi do ścianek patelni.