

Pizza z cukinii z sadzonym jajkiem, brokułami i kukurydzą



## Składniki

1 szt. - cukinia  
4 łyżka - otręby owsiane  
1 szt. - jajko  
1 szczypta - sól  
3 szt. - jajka sadzone  
2 szt. - mozzarella light  
1 szt. - brokuł  
200 g - kukurydza  
1 szt. - opakowanie  
przecieru pomidorowego  
1 szt. - cebula  
1 szt. - ząbek czosnku  
1 garść - posiekana  
bazyli  
1 garść - posiekane  
oregano  
1 szczypta - sól, pieprz do  
smaku

## Opis wykonania

Jedliście kiedyś pizzę z cukinii? Jest bardzo smaczna i pożywna, i przede wszystkim jest zdrowa

Cukinie ścieramy na tarce o grubych oczkach, solimy i zostawiamy na chwile, nadmiar wody odsączamy na sitku i dodajemy otręby, jajko i wszystko razem mieszamy. Wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy w 200°C z termoobiegiem przez 15-20 minut aż do zrumienienia. W międzyczasie gotujemy brokuła i pieczemy pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek aż do zrumienienia. Przepier pomidorowy doprowadzamy do wrzenia, a następnie wrzucamy upieczoną cebulę i czosnek, doprawiamy do smaku i gotujemy jeszcze przez 5 minut. Gdy spód jest już gotowy, smarujemy sosem pomidorowym i pieczemy jajka sadzone ,które wykładamy na świeżo upieczone ciasto z cukinii. Następnie układamy ugotowanego brokuła i posypujemy z wierzchu kukurydzą, którą przykrywamy startą mozzarellą i pieczemy w 200°C aż do stopienia się sera. Smacznego!