

Pizza na spodzie ziemniaczanym



Składniki

0,5 kg - ziemniaki
1 szt. - jajo
3 szt. - pomidory
1 szt. - czerwona cebula
2 garść - szpinak
2 łyżeczka - parmezan
1 szczypta - oregano
1 szczypta - bazylia
1 szczypta - sól
1 szczypta - Pieprz
1 łyżeczka - oliwa z oliwek

Opis wykonania

Pizza inna niż wszystkie. Zrobiona bez drożdży. Jej tajemnica tkwi w ziemniaczanym spodzie, który z zewnątrz jest chrupiący, a w środku miękki i delikatny. Włoska pizza jest bardzo smaczna, lecz spróbuj także tej na spodzie ziemniaczanym!

Ziemniaki obierz i ugotuj do miękkości. Przestudzone przepuść przez praskę lub dokładnie zmiksuj. Następnie dodaj do nich jajko, starty parmezan, przyprawy, pieprz i sól, a następnie dokładnie wszystko wymieszaj. Uformuj małe pizze i przełóż je na blachę przykrytą papierem do pieczenia. Piecz przez 15 min w temperaturze 200 stopni. Pomidory obierz ze skórki, przełóż do rondelka, dodaj do nich oliwę z oliwek, szczyptę soli i wysmażaj do uzyskania konsystencji gęstego sosu. Szpinak zblanszuj. Cebulkę pokrój w talarki. Na spód pizy wylej sos pomidorowy, wyłóż cebulkę i szpinak. Całość ponownie umieść w piekarniku i piecz przez 20 min.