Pizza sa korom od karfiola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica**karfiola
- **1**jaje
- **1/4 šolje**parmezana
- **1/4 šolje**rendanog kackavalja
- **po ukusu**so i crni biber
- **1/4 šolje**suvog oregana
- **1 cen**belog luka, sitno iseckan
- Za nadev:
- spanac
- feta
- masline
- pardajz

Priprema

Pripremimo sastojke.

Operemo i dobro osušimo karfiol. Isecemo, ocistimo drške i stavimo u blender. Izmeljemo sitno. Treba da dobijete oko 2 šolje. Pokrijemo kuhinjskim papirom i stavimo u mikrotalasnu 4-5 minuta. Ispraznimo izmleven karfiol na krpu i ostavimo da se ohladi.

Predgrejemo rernu na 220 stepeni Celzija. Ostavimo tepsiju na kojoj cemo peci pizzu u rernu da se zagreje. Sada karfiol zamotamo u krpu i dobro ga iscedimo. Kombinujemo parmezan, rendani kackavalj, so i suve zacine kao i beli luk. Izmešamo sve pa dodamo jaje i ponovo rukom mešamo dok dobijemo testo. Na pek papiru koji

smo namastili pritiskamo pažljivo. Jednom rukom tanjimo koru, a drugom oblikujemo u krug. Pecemo koru oko 8-11 minuta. Izvadimo koru, premažemo sa malo maslinovog ulja, pa stavimo feta sir, masline, crveni luk, paradajz i sveže seckan peršun. Pecemo još 5 minuta.

Savet

Ovo je bezglutenska pizza. Iako kod nas niko nije netolerentan prema glutenu ipak malo pazimo. Posle peenja možete je sei i jesti kao i pizzu sa tradicionalnom korom. Možete koristiti na njoj šta volite ili kao mi grki splet.