

Pizza sa dnom od kinoe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolj**akinoe
- **1/4 šolje**vode
- **1 kašic**icapraška za pecivo
- **1/4 kašic**icesoli
- **1 kašik**amaslinovog ulja
- **1j**aje

Priprema

Pripremimo sastojke. Kinou oprati i ostaviti u vodi preko noci.

Predgrejemo rernu na 200 stepeni C. Ocedimo i operemo kinou. U blender stavimo 1/4 šolje vode, kinou, prašak za pecivo i so i blendamo oko 2 minuta. Masu sipamo u namšcenu okruglu tepsiju, kojoj smo dno preklrili pek papirom, pa spatulom izravnamo.

Pecemo 15 minuta.

Vadimo iz rerne, otvorimo pleh, skinemo pek papir pa testo okrenemo i pecemo još 5 minuta.

Izvadimo iz rerne pa filujemo sastojcima koje želimo. Ja sam spanacem, pestom, lukom, mocarelom i ceri paradajzom.

Pecemo još 10 minuta pa secemo kao i svaku drugu picu.

Vredi probati.

Savet

Ja volim kinou. Ranije sam ve postavljala pizzu sa dnom od karfiola, kao i Mizzu, sa dnom od mlevenog mesa. Ovoga puta sam isprobala testo za pizzu od kinoe. I fanatstino je.