



## Bezglutenowa pizza na spodzie z komosy ryżowej

★★★★★ (10)

45 minut

6 osób

łatwy

### Wartości odżywcze

**183 kcal** / 1 porcję (120 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>152.42 kcal</b> 7.62%	Białko <b>9.42 g</b> 18.84%	Węglowod. <b>18.37 g</b> 6.8%	Tłuszcze <b>5.02 g</b> 7.17%	Błonnik <b>2.40 g</b> 9.6%	<b>GDA</b> <b>7.62%</b>
---	-----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	----------------------------

### Składniki

- Quinoa - komosa ryżowa - 180g (szklanka)
- Ocet jabłkowy - 3g (łyżeczka)
- Oregano - 4g (2 łyżeczki)
- Przepier pomidorowy - 120g (½ szklanki)
- Bazylia suszona - 8g (2 łyżeczki)
- Pieprz czarny - 3g (3 szczypty)
- Cebula - 25g (⅓ sztuki)
- Pomidor koktajlowy - 140g (7 sztuk)
- Papryka zielona - 70g (½ sztuki)
- Oliwki czarne marynowane - 17.5g (7 sztuk)
- Mozzarella - 150g (10 plastrów)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Komosę ryżową przepłucz na sicie, następnie umieść w misce, nalej letniej wody i mocz pozostawiając na noc na około 8 godzin. Po upływie tego czasu komosę odsącz, przepłucz ponownie i zblenduj wraz z pozostałymi składnikami spodu do momentu, aż uzyskasz gładką, dość zwartą masę

**KROK 2:** Rozgrzej piekarnik do 180 st. C. Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia, a następnie narysuj na nim delikatnie żądany przez Ciebie kształt pizzy. Przygotowaną masę z komosy równomiernie rozłóż na polu wyznaczonym przez otówek. Błat nie powinien mieć grubości większej niż 1,5 cm. Blaszkę włóż do piekarnika i piecz przez około 20 minut, do momentu aż się delikatnie zarumieni.

**KROK 3:** W czasie, gdy spód jest w piekarniku, przygotuj składniki na pizzę, najlepiej według uznania. Po upieczeniu, na jeszcze gorący spód rozłóż okrągłymi ruchami przepier pomidorowy. Posyp go następnie pieprzem i bazylią. Ułóż pokrojoną drobno cebulę, zieloną paprykę, poprzekrajane na półki pomidorki koktajlowe i czarne oliwki. Na koniec posyp startym na tarce serem mozzarella. Zapiekaj jeszcze przez kolejne 10 minut, aż warzywa się podpieką, a ser roztopi.

Smacznego!

