

Cuketové minipizzy



22. 10. 2021

Recept je vhodný do 3. fázy

- 1 cuketa
- 50 g šunky (min. 95% mäsa)
- 50 g syra cottage
- 1 paradajka
- oregáno
- bazalka

postup prípravy

Cuketu nakrájame na plátky s hrúbkou 1cm. Plátky položíme, aby pustili vodu a usušíme papierovou utierkou. Cuketu vyskladáme na plech s papierom na pečenie a pečieme 10min na 180°C, aby sa cuketa zbavila prebytočnej vody. Plátky potrieme rozmixovanými paradajkami s bazalkou a oreganom. Nakoniec na jednotlivé plátky pokladáme kvalitnú šunku, posypeme syrom a dáme na 15min zapieť.