

Špenátová pizza



Zdroj: iStockphoto

Ingrediencie

Cesto:

275 g polohrubá múka
225 g biely jogurt
3/4 ks prášok do pečiva
Bazalka ks
soľ
1 ks vajce

Na povrch:

300 g čerstvý špenát
200 g kyslá smotana
75 g pancetta
70 g syr Gouda
15 ks nakladané zelené korenie

2 ks cibuľa
1 ks vajce
ks olivový olej
ks soľ
ks čierne korenie

Postup

1.

Najskôr vymiesime cesto a potom ho rozprestrieme na plech. Dobré je použiť papier na pečenie. Cibuľku nakrájame a orestujeme ju na olivovom oleji. Na záver k nej nakrátko pridáme pancettu.

2.

Zo špenátu odstránime stopky. Z panvice vyberieme pancettu a rozložíme na cesto. Potom necháme na cibuľke zavädnúť špenát, ku koncu ho osolíme.

3.

Spolu zmiešame smotanu, vajce, nakrájané zelené korenie, soľ a čierne korenie. Zľahka podusený špenát potom precedíme a dáme na cesto. Zalejeme, navrch rozprestrieme nastrúhanú goudu a dáme upiecť.