



**BezOkruszka.pl**

Zdrowe i pyszne  
przepisy bezglutenowe

# Pizza ziemniaczana z rozmarynem i kozim serem

## Pizza ziemniaczana

- ok. 600 g ziemniaków (waga po obraniu)
- 100 g mąki kukurydzianej
- ½ łyżeczki soli
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka posiekanego rozmarynu
- oliwa do wysmarowania formy

## Dodatki do obłożenia

- 2 ziemniaki
- garść żółtego koziego sera Chevre
- 1 czerwona cebula
- igiełki oberwane z gałązki rozmarynu
- oliwa do skropienia



PRZEPIS NA 2-3 OSOBY



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jaja



Nabiał

Jeśli wolisz klasyczny, chrupiący spód pizzy polecam wypróbować bezglutenową pizzę bez drożdży.

1. Ziemniaki ugotuj do miękkości i przeciśnij przez praskę.
2. Kiedy lekko przestygną (jeśli będą zbyt gorące, jajko się zetnie) dodaj sól, czosnek, rozmaryn, jajko i wymieszaj.
3. Kolejno wsyp mąkę i wymieszaj do połączenia składników.
4. Formę do pizzy lub blachę wysmaruj oliwą, wyłóż na nią ziemniaczaną masę i uformuj ją na równą warstwę. Piecz przez 15 minut w 200°C.
5. Kiedy pizza się podpiecze, wyjmij ją z piekarnika i rozłóż na niej dodatki: posyp startym kozim serem, połóż pokrojone w cieniutkie plasterki ziemniaki, czerwoną cebulę pokrojoną w półplasterki i posyp igiełkami rozmarynu. Skrop wszystko oliwą i posyp gruboziarnistą solą.
6. Piecz dodatkowe 15 minut w 200°C, do zarumienienia. Podawaj na gorąco.

