

Keto pizza

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 1

Czas pieczenia: 22 minuty

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wbić 2 całe jajka, wsypać 80 g tartego sera mozzarella. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, masę wymieszać. Czas 20 sekund, prędkość 5.
 2. Zdjąć pokrywę. Masę jajeczną wylać na patelnię o średnicy 16-18 cm (patelnia powinna być przeznaczona do pieczenia w piekarniku). Piekarnik nagrzać do 200°C, zapiekać jajeczny spód 12 minut.
 3. W miseczce wymieszać składniki na sos pomidorowy: 10 g koncentratu pomidorowego, szczypta soli, szczypta oregano i szczypta bazylii.
 4. Na podpieczony spód jajeczny wysmarować sos pomidorowy. Na wierzch położyć ulubione dodatki mięsne i warzywne pokrojone w plasterki. Na samym końcu posypać na pizzę 20 g tartego sera mozzarella.
 5. Patełnię z pizzą ponownie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 10 minut.
-

Wskazówki :

Uwaga! Patełnia po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!