

Pizza Puturosului – Fără aluat, la cuptor – 0 rețetă de mic dejun rapid și super gustos



Pizza Puturosului – Fără aluat, la cuptor



0 **pizza rapidă**, fără aluat, dar **plină de savoare**, perfectă pentru orice dimineață leneșă. 0 rețetă de **mic dejun rapid și super gustos**, nu vrei să ratezi așa ceva: Pizza PUTUROSULUI fără aluat, la cuptor. Este ideală pentru diminețile în care timpul este scurt, dar pofta de ceva delicios este mare!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 lipie mai groasă
- 2 ouă
- 100 g brânză cu smântână
- 100 g roșii cherry
- 100 g salam
- 100 g cașcaval
- 10 feliuțe dovlecel

- 1 ardei gras
- 1/2 linguriță sare
- 1/2 linguriță oregano
- 1 g piper
- Opțional: mozzarella, ulei de măsline

1. Luați o lipie mai groasă, care va înlocui aluatul clasic de pizza. Ungeți generos lipia cu un amestec de brânză și smântână pentru a crea o bază cremoasă și savuroasă.
2. Spargeți câteva ouă peste lipie, distribuindu-le uniform. Adăugați roșii cherry tăiate pe jumătate. Adăugați ardei gras feliat subțire. Adăugați salam picant pentru un gust intens. Adăugați felii de dovlecel pentru prospețime. Presărați cașcaval ras pentru a obține o crustă aurie și delicioasă.
3. Puneți lipia pregătită într-o tavă. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200 de grade Celsius pentru aproximativ 10 minute.
4. Asigurați-vă că lipia devine crocantă la margini, brânza și smântâna se topesc frumos, iar ouăle se gătesc perfect.