# Cuketová pizza




40 minut náročnost ●●○○

## Ingredience (1 porce)

### Těsto:

- 300 g cukety
- 100 g hladké mouky
- 2 vejce
- špetka soli
- 1 stroužek česneku (nemusí být)

### Náplň:

- Primator
- sugo
- žampiony
- cherry rajčata
- oregáno

## Návod na přípravu:

Cuketu nastrouháme nahrubo, osolíme a necháme asi 10 minut odstát, aby pustila vodu. Poté ji vymačkáme – čím sušší cuketa, tím lépe těsto drží. K cuketě přidáme hladkou mouku, vejce a případně prolisovaný stroužek česneku. Vše dobře promícháme, až vznikne hustější směs.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Plech vyložíme pečicím papírem a lehce ho potřeme olejem. Cuketové těsto rozetřeme do tvaru pizzy – do kruhu nebo obdélníku. Na těsto rozetřeme vrstvu suga, poklademe plátky Primatoru, přidáme žampiony nakrájené na tenké plátky a rozpůlená cherry rajčata. Nakonec posypeme sušeným oregánem.

Pizzu pečeme v předehřáté troubě zhruba 25–30 minut, dokud okraje těsta nejsou pevné a zlatavé.