Cottage pizza plná bílkovin

30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- 1 High protein cottage natur
- 1 vejce
- 100 g hladké mouky
- sůl

Na dokončení

- 100 g High protein Eidam PRO
- rajčatové sugo
- 50 g šunky
- rajče
- kousek papriky
- olivy
- sýr
- rukola na ozdobu

Návod na přípravu:

High protein cottage smícháme s vejcem, moukou a solí a vypracujeme těsto. Pokud chceme hladší konzistenci, můžeme cottage s vejcem předem rozmixovat. Těsto rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme sugem a poklademe nakrájenou šunkou, rajčetem, paprikou a olivami. Posypeme strouhaným sýrem High protein Eidam PRO a pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C asi 20 minut. Hotovou pizzu ozdobíme rukolou a ihned podáváme.