

Bezglutenowa pizza z warzywami - przepis



Składniki:

Składniki na 3 pizze:

- ☐ 1 opakowanie spodów do pizzy BEZGLUTEN
- ☐ 1 młoda cebula
- ☐ 1/3 czerwonej papryki
- ☐ 1/3 żółtej papryki
- ☐ 1/3 pomarańczowej papryki
- ☐ Sos pomidorowy

- ☐ 3 garście tartej mozarelli

Przygotowanie

Cebulę kroimy w pół talarki, papryki w cienkie paski. Gotowe spody do pizzy smarujemy obficie sosem pomidorowym i posypujemy sporą warstwą sera. Na wierzchu układamy różnokolorowe papryki oraz cebulę. Całość zapiekamy 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni (bez termoobiegu). Smacznego!