

# Pizza z cukinią



**Trudność:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Czas przygotowania: 30min , Czas gotowania: 45min

Całkowity czas: 1g 15min , Porcja: 4

**1610** Kalorii , **17 g** Cukrów , **37 g** Tłuszczu , **77 g** Białek

**Autor:** Redaktor

**Link:** <https://srecepty.pl/pizza-z-cukinia>

## Przygotowanie

Zgnieć ciasto drożdżowe, dobrze wyrób, rozwałkuj i ułóż na blasze wysmarowanej olejem. Boczek wymyj w ciepłej wodzie, pokrój w kostkę, podsmaż nie rumieniąc. Skwarki odłóż, a na tłuszczu podsmaż drobno pokrojoną cebulę. Cukinię umyj, obierz, opłukaj, przekrój wzdłuż, usuń pestki, pokrój w cienkie, nieduże plasterki, włóż do naczynia, dodaj skwarki, cebulę, skrop wodą (2-3 łyżki). Duś pod przykryciem. Gdy cukinia będzie miękka, dodaj koncentrat pomidorowy, sól, cukier i roztarty z solą czosnek. Wszystko razem podduś i ostudź. Ciasto posmaruj olejem, nałóż gęstą masę równomiernie na całej powierzchni. Posyp serem tartym i piecz około 30 minut.

## Składniki

- ✓ Ciasto: 300 g mąki gładkiej
- ✓ 20 g drożdży
- ✓ 1/2 szklanki mleka
- ✓ 1 łyżka oleju roślinnego
- ✓ 1 jajko
- ✓ 1 szczypta sól
- ✓ 1/2 łyżeczka cukru
- ✓ 2 łyżki oleju roślinnego (do posmarowania ciasta)
- ✓ Nadzienie: 500 g cukini
- ✓ 100 g boczku wędzonego
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 konserwa koncentratu pomidorowego
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ cukier (do smaku)
- ✓ 100 g tartego sera

## Kategorie

Zwykły dzień, Całoroczne, Rodzina, Dania główne

