

Pizza z kapusty

Składniki podane w przepisie wystarczą na patelnię o średnicy około 20 cm. Danie na 1 osobę.

Składniki na spód:

- 200 g kapusty białej
- 2 całe jajka
- sól i pieprz do smaku

Dodatkowo:

- 80 g kiełbasy
- 30 g sera żółtego
- kukurydza z puszki
- sos do pizzy lub keczup
- olej rzepakowy do smażenia

Wykonanie:

200 g kapusty białej (u nas około ćwiartki główki) szatkujemy na szatkownicy, ścieramy na odpowiedniej tarce lub siekamy drobno nożem. Następnie dodajemy sól oraz pieprz i wszystko dokładnie mieszamy. Lekko zgniatamy dłońmi i odstawiamy na około 15 minut.

W międzyczasie szykujemy parę rzeczy.

Kiełbasę kroimy w plasterki i podsmażamy na odrobinie oleju, na patelni o średnicy 20 cm, z dwóch stron, do złotego koloru. Po usmażeniu kiełbasy przekładamy ją do miseczki, ale tłuszcz, który wytopił się z kiełbasy zostawiamy na patelni, do późniejszego wykorzystania.

Ser żółty ścieramy na tarce o grubych oczkach.

Do miski wbijamy 2 całe jajka i widelcem lub trzepaczką musimy je lekko roztrzepać. Tak przygotowane jajka wlewamy do miski z wcześniej przygotowaną kapustą i dokładnie wszystko mieszamy.

Nagrzewamy patelnię, w której podsmażaliśmy kiełbasę. Po jej nagraniu przekładamy do środka kapustę i rozprowadzamy po całej patelni, a wierzch ładnie równamy. Smażymy na niedużym ogniu około 4 minut. Pod koniec smażenia możemy sprawdzić czy spód się usmażył. Ale róbmy to delikatnie, np. wsuwając pod brzeg kapusty widelec. W ten sposób lekko podnosząc brzeg sprawdzamy czy spód jest zarumieniony.

Po usmażeniu kładziemy talerz na patelni i szybkim ruchem odwracamy patelnię do góry nogami, trzymając cały czas dociśnięty talerz do patelni. Podnosimy patelnię i kapuściany



spód do pizzy znalazł się na talerzu. Do patelni wlewamy troszkę oleju rzepakowego, rozprowadzamy po całej patelni. Ogień pod patelnią albo wyłączamy albo zmniejszamy na jak najmniejszy. Kapuściany spód do pizzy zsuwamy delikatnie na patelnie, przechylając talerz. Możemy pomóc sobie widelcem lub innym przyrządem. Wierzch kapusty smarujemy keczupem lub sosem do pizzy i posypujemy go startym serem po całej powierzchni. Na ser układamy smażoną kiełbasę, kukurydzę Patelnię przykrywamy przykrywką. Smażymy około 4 minut, aż ser żółty ładnie się roztopi.

Po usmażeniu delikatnie zsuwamy pizzę na talerz, ponownie pomagając sobie np. widelcem.

W przepisie podane są konkretne dodatki do pizzy, ale oczywiście możemy je zmienić wedle swojego gustu.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

