

PIZZA CHOINKOWA Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 37 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1/2 opakowania Klopsików
Warzywnych Garden Gourmet

100 g świeżego szpinaku

175 g mąki

1 łyżka oliwy z oliwek

ok. 50-100 ml ciepłej wody

5 g drożdży

7 g soli

100 g pomidorków koktajlowych

1/2 czerwonej papryki

1/2 żółtej papryki

1/2 czerwonej cebuli

100 g startego sera, wegańskiego

3 łyżki sosu pomidorowego do pizzy

3 łyżki suszonego oregano

3 łyżki nasion granatu

Świeża bazylia

Przygotuj niesamowitą pizzę choinkową na zbliżające się święta! Wypróbuj przepyszne połączenia Klopsików Warzywnych z chrupiącym ciastem i dodatkami. To danie wegetariańskie idealne na obiad dla całej rodziny, a także smaczną przekąskę dla dzieci. Możesz zjeść ją na gorąco lub też zabrać ze sobą na wynos wszędzie, gdzie tylko chcesz. Smacznego!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj szpinak

Świeży szpinak duś na patelni z łyżką wody. Rób to na średnim ogniu przez ok. 1 min, od czasu do czasu mieszając. Gotowy szpinak przepłucz na sicie pod zimną wodą. Odcisnij nadmiar wody i zmiksuj całość blenderem ręcznym na gładką masę. Postaraj się, aby nie zawierała żadnych grudek.

2. Przygotuj ciasto

Wymieszaj mąkę z drożdżami, puree ze szpinaku, oliwą z oliwek, wodą i solą w dużej misce. Zrób to za pomocą szpatułki (ciasto powinno być miękkie i lekko lepkie - jeśli tak się nie stanie, dodaj trochę więcej wody lub mąki, aby uzyskać odpowiednią konsystencję). Wyrabiaj ciasto ręcznie przez około 8-10 minut. Następnie przełóż je z powrotem do miski, przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia. Zaczekaj, aż podwoi swoją objętość.

3. Rozgrzej piekarnik i pokrój warzywa

Rozgrzej piekarnik do 230°C. Przygotuj warzywa na pizzę. Przekrój paprykę na pół i jedną część pokrój w cienkie paski. Z drugiej wytnij gwiazdkę. Cebulę posiekaj w cienkie półpierścienie, a pomidory podziel na połówki.

4. Uformuj choinkę

Rozwałkuj wcześniej przygotowane ciasto i uformuj z niego świąteczną choinkę. Zadbaj o to, aby nie była ona zbyt gruba, ponieważ w przeciwnym razie może się nie dopiec.

5. Przygotuj spód do pizzy

Posmaruj pizzę sosem pomidorowym i posyp równomiernie oregano. Następnie rozłóż ser tak, aby pokryć cały spód.

6. Spersonalizuj swoją choinkę

Na tak przygotowanym spodzie do pizzy, rozłóż paski papryki, cebuli oraz pomidory. Ułóż je w ładny wzór przypominający ozdoby, dzięki czemu ten przepis wegetariański idealnie nada się na święta. Na sam koniec na pizzę ułóż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet.

7. Upiecz pizzę

Piecz pizzę w kształcie choinki w piekarniku przez około 12-18 minut. Po wyciągnięciu z piekarnika powinna mieć lekko twarde, chrupkie ciasto.

8. Udekoruj i podawaj!

Udekoruj pizzę paprykową gwiazdką, liśćmi bazylii i pestkami granatu. Podawaj na ciepło. Danie wegetariańskie na obiad jest gotowe!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Pizza choinkowa z Klopsikami Warzywnymi](#)