

Pizza

Těsto:

Jáhly – 200 ml

Voda – 400 ml

Kukuřičná mouka hladká – 8 lžic

Olej – 4 lžíce

Jáhly vaříme pod pokličkou v osolené vodě na nejmírnějším plameni 20 minut. Necháme mírně zchladnout, vmícháme mouku a olej a těsto rozprostřeme na plech s pečícím papírem. Pokud by bylo těsto sypké, vmícháme trochu vody.

Náplň:

Cibule – 2 ks

Kečup – 50 ml

Tamari (pravá sojová omáčka) – 3 lžíce

Rajčata – 2 ks

Papriky - 3 ks

Uzený Tempeh (fermentovaná sója) – 70 g

Sojový sýr Tavenýr – 200 g

Cibulku osmahneme na oleji dozlatova, vmícháme kečup a Tamari. Vzniklou omáčku rozetřeme na připravené těsto. Na ni potom klademe rajčata, papriku, Tempeh a sypeme sýrem. Pečeme přibližně 40 minut, zpočátku raději odspodu. Tip: můžeme dokořenit bazalkou, česnekem, oreganem, případně přidáme žampiony, olivy a podobně.

