



Placek z dynią piżmową

 6 porcji



Składniki

- 1 ciasto na pizzę
- Trochę mąki kukurydzianej (polenty) na blachę do pieczenia
- 200 g długo dojrzewającego sera cheddar
- 500 g dyni piżmowej, obranej ze skórki i nasion, pokrojonej na małe kawałki
- 1/2 czerwonej cebuli, cienko pokrojonej
- 1/4 szklanki orzeszków piniowych
- 1 łyżka świeżych liści tymianku
- 40 ml oliwy z oliwek
- Sól i czarny pieprz

Przygotowanie



Rozgrzej piekarnik do 200°C.



Wyłóż blachę do pieczenia papierem do pieczenia i posyp mąką kukurydzianą.



Włóż uformowane ciasto do pizzy do blachy do pieczenia.



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.



Umieść 200 g sera cheddar w kielichu do gotowania.



Posiekaj.



Odstaw do innego naczynia.



Wszystkie składniki, oprócz posiekanego sera cheddar, umieść w dużej misce i wymieszaj czystymi rękami. Następnie równomiernie posyp ciasto mieszanką.



Posyp ciasto posiekanym serem cheddar.



"Piecz w piekarniku przez 20-25 min aż do uzyskania złotego koloru (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika)."



Gotowe do podania. Smacznego!
