

# 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 bazylija

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](#)