

## Recept na pizzu ze špenátového těsta

### Těsto

400 g čerstvého listového špenátu  
½ hrnku strouhaného eidamu  
3 vejce  
špetka himalájské soli  
špetka pepře

### Náplň

4 lžičky rajčatového protlaku  
3-4 cherry rajčata  
130 g mozzarely nakrájené na plátky  
čerstvá bazalka

### Postup

Troubu předehřejeme na 200 st. Celsia.  
Špenát rozmixujeme, přidáme vejce, pepř, sůl a mixujeme dalších 30 vteřin.  
Hotovou směs formujeme do tvaru podle plechu, který vyložíme papírem na pečení.  
Potřeme náplní a pečeme 30-35 min.

Dobrou chuť.

