

# Pizza z ziemniakami, kurczakiem i rukolą

Każdy, kto lubi pizzę, powinien wypróbować ten przepis. Cienkie plasterki ziemniaków oraz dodatki, takie jak pancetta, kurczak i liście rukoli, tworzą danie smaczne, pożywne i proste w przygotowaniu – zwłaszcza jeśli użyjemy gotowych spodów do pizzy. Dobrym dodatkiem będzie sałatka z pomidorków cherry.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

45 minut

## LICZBA PORCJI:

4

---

## SKŁADNIKI:

500 g małych młodych ziemniaków  
2 łyżki oliwy z oliwek  
2 czerwone cebule, w plasterkach  
100 g pancetty, pokrojonej w kostkę  
175 g pieczarek, w plasterkach  
1 łyżka świeżego rozmarynu  
2 gotowe spody do pizzy (ø 22 cm)  
6 łyżek półtłustego mleka

## **Z CZYM PODAWAĆ**

250 g ugotowanego mięsa kurczaka (może być wędzone), bez skóry, porwanego na kawałki

85 g rukoli

25 g parmezanu

## **PRZYGOTOWANIE:**

1) Pokroić ziemniaki w bardzo cienkie plasterki (ostrym nożem lub tarczą do cięcia w plastry w malakserze). Gotować w lekko osolonym wrzątku 1–2 minuty, aż lekko zmiękną, a następnie odcedzić. Rozgrzać piekarnik do temperatury 220°C.

2) Rozgrzać oliwę na patelni i lekko podsmażyć cebulę z pancettą 2–3 minuty, aż cebula zmięknie. Dodać pieczarki i smażyć jeszcze 3 minuty. Dodać ziemniaki i rozmaryn, przyprawić zmielonym czarnym pieprzem i lekko wstrząsnąć, aby składniki się wymieszały (ale plasterki ziemniaków nie połączyły się).

3) Spody do pizzy ułożyć na 2 lekko natłuszczonych blachach do pieczenia, a na nich równo rozłożyć mieszankę ziemniaków, pieczarek i pancetty. Skropić pizzę mlekiem. Piec 15 minut, aż ziemniaki będą miękkie i zrumienią się na złoto.

4) Wyjąć pizzę z piekarnika, pokroić na ćwiartki i ułożyć po dwie ćwiartki na każdym talerzu. Nałożyć na każdą porcję kurczaka i posypać rukolą. Zestругać na każdy kawałek obieraczką wiórki parmezanu. Podawać natychmiast.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 607 kcal, 37 g białka, 21,5 g tłuszczów (w tym 5,5 g NKT), 71 g węglowodanów (w tym 10 g cukrów), 5 g

błonnika, 572 mg sodu

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*