

Meatzapizza

MEATZAPIZZA

Receptet är för 3-4 personer

PIZZABOTTEN

500 gram köttfärs

Efter tycke & smak himalayasalt/havssalt

Efter tycke & smak timjan

FYLLNING/TOPPING

Efter tycke & smak hemmagjord tomatsås*

Efter tycke & smak champinjoner

Efter tycke & smak bacon

Efter tycke & smak bladspenat

Efter tycke & smak röd lök

Efter tycke & smak oregano

Efter tycke & smak ägg

TIPS!

Om du inte vill äta bacon så kan du med fördel toppa med Parmaskinka tillsammans med härlig sallad efter gräddning.

HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Bunke

Uppläggningsfat

Meatzapizza

Meatzapizza

Så här gör du

- Förbered och koka din egen tomatsås, använd ekologiska finkrossade tomater som grund och blanda i dina egna favoritkryddor
- Sätt ugnen på 200 grader
- Krydda och blanda nötfärsen till pizzabotten
- Tryck ut nötfärsen på ett bakplåtspapper på en plåt, färsen kommer dra i hop sig i ugnen så räkna med att den minskar ca 20%
- Lägg på fyllningen
- Avsluta med att krydda med lite extra oregano och knäck över några ägg
- Grädda i ugnen i 20 minuter
- Häll av vätskan som bildats under gräddningen och flytta över till ett uppläggningsfat

[Mezapizza?](#)¹or type unknown

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken Bodystore.se [\[shoppingcarticon\]](#)