

## פתיתים פיצה עם מוצרלה, עגבניות ובזיליקום ב-7 דקות הכנה בלבד



### רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
- מיליטר מים
- כפות שמן זית
- צנצנת רוטב עגבניות לפיצה
- כפות פטרוזיליה קצוצה דק
- עלים בזיליקום טריים וקצוצים
- כפית אורגנו יבש
- כפית מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- ביצה
- כוס גבינת מוצרלה מגורדת
- כוס גבינת גאודה מגורדת או גבינה צהובה מגורדת
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- 1/4 4/1 כוס גבינת גאודה מגורדת או גבינה צהובה מגורדת
- כפיות זיתים ירוקים או לפי הטעם

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200-220 מעלות טורבו.
2. מרתיחים את המים החמים בסיר ומוסיפים את הפתיתים ושמן הזית.
3. מבשלים אותם 7-8 דקות.
4. מערבבים בקערה את רוטב הפיצה, עלי בזיליקום, אורגנו, מלח ופלפל, פטרוזיליה והזיתים ומערבבים.
5. שוברים פנימה את הביצים והגבינות ומערבבים היטב, מוסיפים את הפתיתים המבושלים ומערבבים שוב.
6. מעבירים לתבנית אפייה עגולה מסוג פיירקס או תבנית עגולה חד פעמית אופים 20-30 דקות ומוציאים מהתנור. המרקם דומה לעוגה.
7. זורים למעלה פירורית זהב וגבינה צהובה או גאודה ומחזירים לתנור לאפייה נוספת של 10 דקות, עד לקבלת גוון זהוב ופריך.

10 דקות

6 servings 6