

מאפה מלאווח טעים כיד הדמיון



רכיבים

- חבילה מלאווח
- חבילה רוטב עגבניות מתובל לפי הטעם
- עגבנייה
- בצל
- בצל
- גרם זיתים
- סלסילה פטריות שמפיניון
- גרם תירס
- גרם גבינת פטה / בולגרית חתוכה לקוביות
- גרם גבינת גאודה
- ביצה
- זר בזיליקום
- קורט אורגנו
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מניחים ע"ג תבנית עם נייר אפייה את עלי המלאווח, ומעליהם מורחים את רוטב העגבניות.
2. מעל הרוטב מסדרים במעגל כיד הדמיון ולפי הטעם: עגבניות פרוסות, טבעות בצל פרוסות, פטריות, זיתים, גבינה מלוחה, גבינה צהובה.
3. במרכז המלאווח מניחים ביצה טרייה.
4. מעל הכל מפזרים תבלינים: בזיליקום, אורגנו, מלח ופלפל.
5. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך כ-20 דקות, או עד שהמלאווח מריח טוב, תופח ומקבל צבע צהוב ושאר המרכיבים מוכנים. בתיאבון!

30 דקות

4 servings 4