

פיצה כרובית, מוצרלה ורוקט



רכיבים

- ראש כרובית בינוני (מפורק לפרחים)
- ביצה
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- 1/2 2/1 כפית מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- צנצנת רוטב עגבניות ובזיליקום
- גבינת מוצרלה קרועים לפיסות או חתוכים לפרוסות
- נתח עלי רוקט

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. קוצצים את פרחי הכרובית לפיסות קטנות, וטוחנים במעבד מזון או בפומפייה לפירורים.
3. שמים את הכרובית הטחונה בקערה עם 1/4 כוס מים, ומכניסים למיקרוגל ל-10 דקות.
4. מקררים כמה דקות את פתיתי הכרובית, ומערבבים עם שאר מרכיבי הבצק היטב.
5. מרדדים את הבצק שנוצר לפיצה עגולה ודקה, ושמים בתבנית התנור על גבי נייר אפייה משומן במעט שמן זית.
6. מורחים את רוטב העגבניות על הבצק, ומפזרים מעל את המוצרלה.
7. אופים את הפיצה כ-20 דקות, עד שהשוליים מזהיבים.
8. מפזרים את עלי הרוקט, ומגישים. בתיאבון!

40 דקות

4 servings 4