

חביתיות בטעם פיצה



רכיבים

- עלים בצק עלים מוכנים
- גרם גבינת מוצרלה
- 1/3 1/3 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- עגבנייה משומרות, קלופות, חתוכות לקוביות, סחוטות ומסוננות מהנוזל
- כפיות טפנד
- כף זיתי קלמטה ללא חרצנים פרוסים
- גרם גבינת פרמזן
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מגרדים את הגבינה.
2. מערבבים בקערה את קוביות העגבניות, הגבינה המגורדת, הקטשופ והזיתים.
3. מניחים במרכז כל עלה בלינצ'ס כף מהתערובת ומגלגלים לצורת גליל. את הקצוות מקפלים למטה.
4. מסדרים את הגלילים בצפיפות אחד ליד השני בתבנית משומנת חסינת אש.
5. מגרדים מעל את גבינת הפרמזן, ומכניסים לתנור בחום של 140 מעלות למשך 10 דקות.
6. מקרימים במשך 5 דקות נוספות בחום של 180 מעלות, מוציאים ומגישים חם. בתיאבון! *ניתן להמיר את המוצרלה בפרמזן ואת הזיתים בממרח זיתים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

25 דקות 🕒

4 servings 4 🍴