

ANIA STARMACH

Pizza z tortilli

Co kupić?

- 20 pomidorków koktajlowych
- 6 placków tortilli
- 2 kulki mozzarelli
- 1 bakłażan
- 150g żółtego sera
- 200g koziego sera
- 100ml sosu pomidorowego
- świeża bazylia
- oliwa z oliwek

Jak przygotować?

1. Bakłażana pokrój w plastry. Posyp solą, poczekaj 20 minut, opłucz. Następnie dokładnie wytrzyj i smaź na oliwie z oliwek.
2. Trzy placki tortilli posyp tartym żółtym serem i mozzarellą, przykryj pozostałymi 3 plackami. Każdy posmaruj sosem pomidorowym, dodaj kozi ser, bakłażana i pomidorki. Piecz około 10 minut w temperaturze 190 stopni.
3. Podawaj ze świeżą bazylią.