



מלואח פיצה

מצרכים:

מלואח גדול מופשר
2 כפות רוטב פיצה או רסק עגבניות מתובל
1 כוס גבינה צהובה מגורדת
זיתים ירוקים פרוסים
טבעות בצל דקות (סגול)
אורגנו / תבלין פיצה
אפשר להוסיף פטריות / תירס / זיתים שחורים

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-200 מעלות
מניחים את המלואח על תבנית מרופדת בנייר אפייה
מורחים שכבה דקה של רוטב פיצה על המלואח
מפזרים מעל את הגבינה צהובה
מוסיפים זיתים, בצל ותוספות לפי הטעם.
מפזרים מעט אורגנו מעל.
אופים כ-12-15 דק'
עד שהגבינה מזהיבה והמלואח פריך.
מוציאים מהתנור, חותכים למשולשים ומגישים חם.

בתיאבון: