



Пица от карфиол със сушени домати

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Карфиол, около 500 г на човек
3 бр.	Яйца
1	Консерва с нарязани домати
1	Скилидка чесън
120 г	Сърца артишок, от буркан
100 г	Домати, сушени
40 г	Рукола, прясна
20 г	Кедрови ядки
	Зехтин
3 ч.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Босилек, ронен
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
Щунка	♦ Хималайска сол

- 1 Измийте карфиола, нарежете на едри парчета и блендирайте в кухненски робот, докато стане на трохи. Посолете с 1 ч.л. сол и оставете така в продължение на 10 минути. Поставете върху чиста кърпа за съдове и изцедете течността възможно най-добре. Ще изтече много вода – това ще позволи на блата да стане хубав и хрупкав.
- 2 Загрейте фурната на 220°C (428°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- 3 Смесете карфиола с яйцата и 2 с.л. зехтин и подправете с черен пипер и 2 ч.л. риган.
- 4 Притиснете сместа от карфиол плътно в тава за печене, застлана с хартия за печене и оформете в една или няколко кръгли или квадратни пици. Печете около 15 минути, докато блатът стане златистокафяв.
- 5 Смесете консервата домати с обелената скилидка чесън, 1 ч.л. босилек 1 с.л. зехтин, сол и черен пипер в блендер, за да се получи доматиен сос.
- 6 Намажете блата/блатовете за пица с доматиения сос и печете още около 10 минути.
- 7 Гарнирайте готовата пица/пици със сърцата артишок, сушени домати, прясна рукола и кедрови ядки и залейте със зехтина. Подправете със сол и черен пипер и сервирайте.

