



Cvetačna pica z na soncu sušenimi paradižniki

⌚ 35—45 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Veliki cvetači (pribl. 500 g po osebi)
3	Jajca
1	Pločevinka sesekljanega paradižnika
1	Strok česna
120 g	Vloženih artičokinih srčkov
100 g	Na soncu sušenih paradižnikov
40 g	Sveže rukole
20 g	Pinjol
	Oljčno olje
3 žličke	
1 žlička	
1 žlička	♦ Timijan zdrobljeni
1 ščepec	♦ Sol himalajska

- 1 Cvetači operite, ju narežite na grobe kose in v kuhinjskem strojčku seseklajte na zelo majhne koščke. Začinite z 1 žličko soli in pustite stati 10 minut. Nato cvetačo zavijte v čisto kuhinjsko krpo ter jo čim močneje ožemite. Izgubila bo veliko vode, zaradi česar bo testo lepo hrustljivo.
- 2 Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 220 °C.
- 3 Cvetačo zmešajte z jajci in 2 žlicama oljčnega olja ter začinite s poprom in 2 žličkama origana.
- 4 Cvetačno zmes naložite na nizek pekač, obložen s papirjem za peko, ter jo s pritiskanjem oblikujte v eno ali več tankih okroglih ali pravokotnih pic. Pecite pribl. 15 minut, da dno zlato porjavi.
- 5 V mešalniku zmešajte paradižnik iz pločevinke, olupljen strok česna, 1 žličko bazilike, 1 žličko oljčnega olja, sol in poper, da dobite paradižnikovo omako.
- 6 Pico oz. pice premažite s paradižnikovo omako in pecite nadaljnjih 10 minut.
- 7 Gotovo pico oz. pice okrasite z artičokinimi srčki, na soncu sušenimi paradižniki, svežo rukolo in pinjolami ter pokapljajte z oljčnim oljem. Začinite s soljo in poprom ter postrezite.

