

---

# Ziemniaczane mini pizze

Dodano: 2008-08-08 12:51:33

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1622 razy.

- \* 1 kg dużych, ugotowanych ziemniaków "w mundurkach"
- \* pęczek bazylii
- \* 4 pomidory
- \* papryka
- \* 20 dag sera mozzarella
- \* 3 - 4 łyżki oliwek
- \* 1 łyżka marynowanych papryczek
- \* 2 ząbki czosnku
- \* 4 łyżki oliwy
- \* sok z cytryny
- \* sól i pieprz

Listki bazylii zmiksować z obranymi ząbkami czosnku, oliwą i sokiem z cytryny. Doprawić do smaku solą i pieprzem, odstawić na 15 minut.

Ziemniaki obrać, przekroić wzdłuż na połówki. Pomidory umyć, pokroić w plasterki. Umytą paprykę oczyścić z nasion i pokroić w kostkę. Mozarellę pokroić w plasterki.

Płaską część poówek ziemniaków posmarować sosem bazyliowym. Ułożyć na blasze, obłożyć plasterkami pomidorów, sera, papryki i oliwkami. Włożyć na najwyższy poziom piekarnika, nagrzanego do 220°C i zapiekać, aż ser się roztopi i zrumieni.

Udekorować papryczkami i listkami bazylii. Doprawić.

Nadesłał: Iwona Brejwo z Olszyny <>