

Prosopizza ?

Proseni pizza-kolač. Recept je podložen varijacijama glede na okuse i arome koje inače volite kod pizze. ?



Sastojci:

- cca 200 g prosa
- malo maslinovog ulja
- soli prema potrebi
- cca 250 g šampinjona
- 1-2 režnja češnjaka
- 3-4 dl umaka za pizzu (ovdje domaćeg)
- 3 žlice prosenih pahuljica
- 125 g mozzarelle
- 1/2-1 tikvica
- masline
- začini po želji (bosiljak, chili...)

Priprema:

1.

Skuhajte proso u malo posoljenoj vodi kojoj ste dodali žlicu maslinovog ulja (cca 15 min).

2.

Za to vrijeme očistite i narežite povrće: šampinjone na listiće, češnjak na sitno, tikvicu na kolutiće... Možete koristiti i neko drugo povrće (luk, papriku) i-ili malo pancete, pršuta... uglavnom, imate dovoljno vremena sve to narezati. :)

3.

Kuhano proso malo prohladite pa izmiješajte sa šampinjonima,* češnjakom i umakom od rajčice. Ja sam koristila aromatični domaći umak - ovisno o umaku koji koristite, možete dodati začinsko bilje po želji te, ukoliko je potrebno, još malo soli. U smjesu umiješajte prosene pahuljice te ju ravnomjerno rasporedite u tanko nauljenu posudu za pečenje (pravokutni pleh cca 20x30 cm ili okrugli promjera 26 cm).

4.

Po smjesi rasporedite tanko narezane listiće mozzarelle, kolutiće tikvice i masline (koje prvi put nisam imala). Tikvice možete začiniti mediteranskim biljem.

5.

Pecite cca 25-30 min u prethodno zagrijanoj pećnici na 180-190°C (ventilatorsko pečenje,

2.

nivo odozdo). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Malo prohladite da lakše režete i poslužite uz salatu po želji (ovdje lisnatu zelenu).

Napomene:* Prvi put sam šampinjone umiješala u podlogu. Nije loše, ali draže mi je kad su na prosopizzi pa ih sad stavljam kao dio toppinga. Ukoliko želite dodati nasjeckanog suhog mesa, umiješajte ga u osnovnu smjesu (ili listiće pršuta stavite na prosopizzu nakon pečenja); u tom slučaju budite oprezni s dodavanjem soli. Ako ne volite tikvice, možete ih zamijeniti paprikom, lukom i sl. Smjesu možete rasporediti i u nauljene posudice za souffle pa će svatko dobiti svoju prosopizzu - u tom slučaju malo skratite vrijeme pečenja. Recept je napisan 08.06.2009.