

Pizza, patlidžan i labneh



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil:

- 2 patlidžana, srednje velicine
- 1/2 paprike babure, iseckane
- 1 veći paradajz isecen na kolutove
- 1 **manja glavica** crvenog luka isecenog na kolutove
- 1 **glavica** belog luka
- 200 g Labneh sira**
- **nekoliko listova** svežeg bosiljka
- **malosvežeg** origana
- Miso pasta

Labneh:

- 1 lgrckog jogurta

Miso pasta:

- 2 **kašika** miso paste
- 1 **manji komad** sveže rendanog đumbira
- 2 **kašike** azijskog vina za kuvanje
- 2 **kašice** šećera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Labneh: Ovo je vrsta mladog sira, koji jednostavno napravite od grčkog jogurta koji dobro zamotate u gazu, pa ga preko noci obesite, da se iscedi. Lako, a preukusno.

Fil: Prvo u rerni ispecemo ceo patlidžan i usput ubacimo i celu glavicu belog luka. Iseceni luk malo propržimo na laganoj temperaturi da se karamelizuje Isecemo paradajz, i crvenu baburu.

Miso Pasta: Sve sastojke sipamo u malu šerpu, pa na laganoj temperaturi krckamo oko 4 minuta dok se ne rastopi. Patlidžan oljuštimo pa ga izmravimo. Beli luk lako istisnemo iz ljuske. Razmažemo na dno pizza testa koje smo razvili jako tanko. Ostavimo oko 5 cm od testa nenamazano. Premažemo patlidžan miso pastom.

Sada naredjamo karamelizovan crveni luk i pecen beli luk, pospemo malo origana. Naredjamo kolutove babure pa paradjz i pospemo bosiljkom.

Oko fila rasporedimo labneh pa uvijemo krajeve. Ako pecete u rerni predgrejte je na 220 stepeni C i pecite oko 15 minuta, dok testo ne porumeni. Mi smo pekli u našem pizza šporetu napolju, gde je potrebno nešto krace.

Ovako.

Savet

Jedna neobina kombinacija, ali vrlo vrlo ukusna. Recept za Pizza testo sam ve nekoliko puta postavljala i možete videti na mom blogu.