



HOMMIKUSÖÖGIPITSA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

1-le, valmistamisaeg: 15 minutit Sega esmalt hernejahu ja vesi, lisa sool-pipar ning küüslaugupulber ja sega ühtlaseks. Kuumuta pannil keskmisel kuumusel õli. Laota saadud tainas õli sisse ning küpseta mõlemalt poolelt kuldseks. Pošeerimuna. Selleks libista muna ettevaatlikult väiksemasse kaussi või tassi. Võid muna ka peenel sõelal nõrutada, et vedelam munavalge osa eralduks. Nii on lihtsam muna koorega keeta. Aja kastrulis vesi vaikselt keema, tekita ringjate liigutustega segades vee keskele keeris ja libista muna ettevaatlikult keerise sisse. Keeda 3–4 minutit ja tõsta siis muna vahukulbiga välja. Salsa jaoks haki tomat, sibul ja koriander peeneks. Lisa veidi oliiviõli, maitsesta soola ja pipraga. Tükelda avokaado ja piserda sidrunimahlaga. Aseta taldrikule hernejahust pitsapõhi. Sinna peale laota avokaado viilud, nendele tõsta tomatisalsa ning kõige peale säti muna. Nirista peale veel oliiviõli ning maitsesta soola ja pipraga. Serveeri kohe.

- Tainas:
- 1 dl Veski Mati Hernejahu
- 1 dl vett
- näpuotsatäis kuivatatud jahvatatud küüslauku
- pisut soola ja pipart
- õli
- Kate:
- 1 muna
- 1 suurem tomat hakitult
- 1 hakitud punane sibul
- värsket hakitud koriandrit
- 1 avokaado – tükeldatuna
- sidrunimahla
- oliiviõli
- soola ja pipart
- serveerimiseks rohelist sibulat