



TEISTMOODI PITSA HAPUKAPSA, PEEKONI JA KÖÖMNETEGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

Pitsa ja hapukapsas tunduvad küll asuvat teineteisest valgusaastate kaugusel, kuid tegelikult ei takista miski korraldamast Eesti-Itaalia sõpruskohtumist speltajahust pitsapõhjal. Igati tore mõte, kooslus on uudne ja nauditav. 3 pitsat Valmistamisaeg: 1 tund

1. Valmista pitsatainas vastavalt pakendil olevale õpetusele. Tõsta kerkinud tainas jahusele pinnale ning jaga kolmeks. Vormi kolm ühesuurust pitsapõhja. Tõsta pitsapõhjad ahjuplaadile.
2. Määri pitsapõhjad tomatipastaga, laota sinna peale peekoniribad, hapukapsas koos sibulaga, puista kate üle riivitud juustuga ning raputa peale köömneid ning värskelt jahvatatud musta pipart. Küpseta 220-kraadises ahjus 10–15 minutit, kuni pitsapõhi hakkab pruunistuma ja juust on sulanud. Serveeri soojalt ja puista peale värsket peterselli. www.veskimati.ee

1 pakk Veski Mati Spelta pitsasegu

tomatipastat

150 g peekonit

300 g hapukapsast

2 punast sibulat poolratastena

200 g riivjuustu

köömneid

värskelt jahvatatud musta pipart

värsket peterselli