



## MINIPITSAD MAISI-PÕHJAL LEHTKAPSA JA KARAMELLISE SIBULAGA

**Retsept:** Tuuli Mathiesen, Ajakiri Oma maitse

### Valmistamine

4-le (umbes 12 minipitsat) valmistamisaeg: 1 tund 20 minutit Kuumuta ahi 180 kraadini. Kalla potti maisitang ja köögiviljapuljong, 1 sl oliiviõli ning 0,5 tl soola. Lisa ürdid ning keeda vaikselt kuumusel maisitangu regulaarselt segades umbes 10 minutit. Tulemuseks peaks olema parajalt paks maisipuder. Laota see siis kohe umbes 10 cm läbimõõduga õhukeste ketastena küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Lase 15 minutit seista ja küpseta 180-kraadises ahjus umbes 20 minutit. Kuumuta pannil oliiviõli ning asetage pannile sibul ning veidi soola. Hauta vaikselt kuumusel aeg-ajalt segades pikalt, kuni sibul on karamellistunud ja kuldne. Selleks võib aega kuluda umbes 45 minutit või rohkem, kuid võid ka kiiremini sibula läbi praadida. Pikalt praetud sibul muutub hästi magusaks ja karamelliseks. Eemalda lehtkapsal rootsud ja tükelda kapsas. Kuumuta pannil oliiviõli koos küüslauguga ning kuumuta lehtkapsas kiiresti pannil läbi. Lisa veidi soola. Laota igale eelküpsutatud pitsapõhjale pestot või adžikat, lisa lehtkapsas ja karamellised sibulad. Küpseta 180–200 kraadi juures kümme minutit, kuni pitsapõhjad on krõbedad ja kuldpruunid. Puista peale hakitud pähkleid, maitsesta värskest jahvatatud pipraga ja soovi korral lisa ka mõned prosciutto-viilud.

- 2 dl Veski Mati Maisitangu
- 7 dl köögiviljapuljongit
- värsket basiilikut ja tüümiani – hakitult
- 2–3 sibulat poolringidena
- 1 suurem punt ehk umbes 200 g tükeldatud lehtkapsast või -peeti
- 4 purustatud küüslauguküünt
- soola ja pipart
- 50 g röstitud ja tükeldatud Kreeka pähkleid
- 4 sl oliiviõli
- soovi korral adžikat, *prosciutto* 't, basiilikupestot vm