



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **45 perc**



Répási Eszter

PADLIZSÁN PIZZA

A padlizsán pizzát két szóval tudnám jellemezni: egyszerű és nagyszerű! Kevés munkával elkészíthető finomság, melyet ha egy családi ebéden előételként tálalunk fel, sikerünk garantált lesz!

HOZZÁVALÓK

1 db padlizsán
3 db paradicsom

3 db fokhagyma
1 csomag light
mozzarella
1.5 evőkanál olíva olaj

1 csipet só
(zöldfűszerekkel
helyettesíthető)
1 csipet bazsalikom

1 csipet oregánó
ALLERGÉNEK
laktóz

- 1 A padlizsánt és a paradicsomot megmossuk, majd a padlizsánt karikákra, a paradicsomot apróra vágjuk.
- 2 A fokhagymát meghámozzuk majd lereszeljük.
- 3 Sózzuk be a padlizsán mindkét oldalát, majd helyezük egy papírtörlőre és várjuk meg, míg a felesleges nedvesség eltávozik belőle.
- 4 Egy lábasban hevítjük fel az olajat, majd prítjuk meg rajta a hagymát, ezután pedig adjuk hozzá a paradicsomot.
- 5 Fűszerezük, és főzzük míg a paradicsom megpuhul (ha krémes állagúra szeretnénk turmixoljuk össze).
- 6 A padlizsán karikákat (üresen) tegyük egy olajjal vékonyan kikent tepsibe, majd tegyük 15 percre 190°C-os sütőbe.
- 7 Az elkészült szószt kenjük rá a padlizsán karikák egyik felére, majd szórjuk meg a lereszelt mozzarellával.
- 8 Süssük újjabb 25 percig.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

