ВЕЧЕРЯ

Мини пици с доматено пюре и кашкавал

Мини пици върху пълнозърнеста питка с доматено пюре и настърган кашкавал. Готови за минути, с познатия вкус, който децата обичат, и калций от кашкавала.

Подготовка: 5 мин **Готвене:** 10 мин **Общо:** 15 мин **Порции:** 2
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен

Съставки

- 1 пълнозърнеста питка или филийка хляб
- 1 с.л. доматено пюре (без сол/захар)
- 2 с.л. настърган кашкавал
- Щипка риган (по избор)

Начин на приготвяне

1. Подготовка на фурната: Загрейте фурната на 180°C, за да е добре затоплена, когато сложите мини пицата.
2. Пригответе мини пицата: Поставете питката или филийката хляб върху тава, покрита с хартия за печене. Ако питката е прекалено голяма, можете да я разрежете на две. Намажете равномерно с доматеното пюре, така че да покриете цялата повърхност. Поръсете отгоре настъргания кашкавал и леко овкусете с риган за аромат.
3. Печене: Сложете тавата във фурната и печете 8-10 минути, докато кашкавалът се разтопи и започне да става златист по краищата.
4. Охлаждане и сервиране: Извадете мини пицата от фурната и я оставете да изстине за няколко минути, за да е приятна на допир и подходяща за хапване с ръчички.
5. По желание: Можете да добавите ситно нарязани печени чушки или няколко листенца пресен босилек за свежест и витамини. За повече протеини и калций добавете малко извара или рикота под кашкавала.

Съхранение

- Съхранявайте мини пицата в хладилник до 12 часа в затворен съд или обвита в алуминиево фолио. За повторно подгряване ползвайте фурна при 160°C за 5 минути или сух тиган.
- Най-вкусна е прясно изпечена; при повторно подгряване мини пицата ще възвърне хрупкавостта си на основата.

Замразяване

- Замразете мини пицата до 2 седмици във фризер, опакована в торба с отстранен въздух. Размразете в хладилник и затоплете във фурна при 160°C за 8-10 минути.

Съвети

- Мини пицата върху питка е бързо и балансирано ястие. Лесна, цветна и пълна с полезни съставки, тя ще се хареса на малки и големи.
