



reteta-video.ro

Pizza cu Vinete

Imi place **pizza**, dar cum incerc sa mananc mai putini carbohidrati, am gasit o varianta mai sanatoasa. De care m-am indragostit si pregatesc...Pur si simplu am inlocuit blatul, cu legume facute la gratar. Delicios! Am facut-o de atatea ori, incat nu ma pot decide este preferata mea. Am incercat-o cu felii de dovlecel, apoi cu rosii, dar si cu [vinete](#). Astazi avem reteta de **pizza cu vinete**, dar o pregati si cu alte legume. Nu doar ca este foarte simplu de facut, dar este si foarte gustoasa. Se poate servi simpla sau langa o salata, dar si langa un gratar. Pe mine aceasta **pizza cu legume** m-a salvat de multe ori, cand am avut musafiri neanuntati. Puteti sa le faceti in varianta pentru ovo-lacto-vegetarieni, sau si in varianta de post si atunci folositi branza tofu. Pentru **pizza cu vinete** puteti sa folositi orice branza va place: mozzarella, parmezan, ceddar, edam, cascaval, iar in loc de carnati afumati puteti pune orice alt mezel va place. Este buna calduta, dar se poate manca si rece. Sosul de rosii pe care l-am folosit este facut special pentru **pizza** de catre mama mea (promit ca o sa revin cu reteta), facut din ceapa, usturoi, rosii proaspete, busuioc si oregano, dar este foarte buna si passata de sare. Simplu si rapid! Nu numai ca o sa aveti o masa gustoasa si satioasa, dar o sa aveti mai mult timp sa petreceti cu cei dragi!

INGREDIENTE PIZZA CU VINETE

o [vanata](#) medie, spalata
100 ml de sos de rosii
100 g de branza rasa (cascaval, ceddar, edam, parmezan, mozzarella)
100 g. de carnati afumati, felii subtire (salam, bacon sau orice alt mezel)
sare
piper proaspat macinat
cateva frunze de busuioc si oregano, spalate

MOD DE PREPARARE PIZZA CU VINETE

PASUL 1

Taiem vanata, necuratata de coaja, in felii cu grosimea de 1 cm.

PASUL 2

Presaram sare pe feliile de vanata, pe ambele parti si le lasam sa-si lase apa, maxim 30 de minute.

PASUL 3

Tocam marunt busuiocul si oregano.

PASUL 4

Dupa 30 de minute stergem bine feliile de vanata de apa lasata, cu prosoape din hartie.

PASUL 5

Pregatim aragazul si o tigaie grill, pe care o lasam sa se incalzeasca si asezam pe ea feliile de vanata sterse.

PASUL 6

Lasam vinetele 3 minute pe grill, apoi le intoarcem si le mai lasam inca 3 minute.

PASUL 7

Continuam pana cand terminam toate vinetele. Acestea trebuie doar sa prinda urme de la gratar, nu trebuie sa fie complet gatite.

PASUL 8

Incalzim cuptorul.

PASUL 9

Pregatim o tava in care aranjam hartie de copt.

PASUL 10

Asezam feliile de vinete „prajite”, iar deasupra le ungem cu cate o lingura cu sos de rosii.

PASUL 11

Punem un strat de branza rasa (putin mai mult decat jumatate din cantitate), apoi feliile de carnati afumati (sau mezel), iar in final un strat de branzeturi.

PASUL 12

Condimentam cu sare si piper proaspat macinat.

PASUL 13

Presaram deasupra busuioc si oregano.

PASUL 14

Introducem tava in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 10 minute, la functia grill (daca aveti).

PASUL 15

Cand mini-pizza este rumenita, scoatem tava din cuptor.

PASUL 16

Servim calde.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Pizza cu Vinete*.

POFTA BUNA!