



## Пица Фиорентина

Овде во Мои Рецепти, одвреме-навреме ќе Ви претставуваме рецепти за пица. Пицата, како и многу други рецепти, настанала како храна за сиромашните. Денес луѓето уживаат во пицата низ целиот свет, во сите видови ресторани. Денес ќе приготвуваме Пица Фиорентина со јајце во средината. Користиме готово тесто, но со време ќе Ви покажеме како сами да направите тесто.



### Состојки:

- 1 тесто за пица (купено или домашно)
- 1 конзерва сечкани домати
- 3 главици лук
- 2 супени лажици оригано
- една рака маслинки
- една рака спанаќ
- 100 грама моцарела
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

На почетокот, ги гмечиме и ги сечкаме главиците лук. Подоцна ќе ги додадеме во сосот од домати, па затоа не грижете се премногу за нивниот изглед. Нивната основна намена е да придонесат за вкусот на тестото.

Потоа, исечкајте ја моцарелата на дискови со дебелина од приближно еден сантиметар.

Извадете ги семките од маслинките.

### Чекор 2

Загрејте ја тавата и додајте маслиново масло пред да го додадете и лук кој ќе му даде вкус на маслото. По минута-две, додадете ги и сечканите домати и оставете ги да крчкаат за вишокот течност да испари.

Додадете оригано во сосот пред да го тргнете од огнот.

### Чекор 3

Ставете го тестото за пица во Делимано тавата ќе започнеме да ја подготвуваме пицата за печење. Рерната загрејте ја на 150 степени.

Со лажица нанесете го сосот од домати на основата и убаво распределете го убаво со задниот дел од лажицата, оставајќи место во средината за јајцето.

Потоа ставете го спанаќот по краевите. Претходно добро исцедете ја сета течност од спанаќот. Додадете ги круговите моцарела по краевите. Пет до шест би биле доволно. Распоредете ги маслинките по пицата и потоа попрскајте ја со оригано.

На крајот, ставете го јајцето на средината од пицата.



#### Чекор 4

Ставете ја пицата во рерна загреана на 150 степени и оставете ја да се пече 15 до 20 минути. Ќе знаете дека е испечена кога ќе се зготви белката од јајцето.

#### Чекор 5

Извадете ја пицата од рерната и оставете ја да се излади неколку минути.

#### Чекор 6

Време е за сервирање: Земете ја пицата и исечете ја на 3 или 4 парчиња. Оваа пица може да биде доволна за двајца заедно со салата или за еден човек, како мини оброк.

#### Совет

Пица Фиорентина има многу верзии. Обидете се да создадете своја верзија, повремено менувајќи дел од состојките. Како што можете да видите, правењето пица е толку лесно, па зошто да не си приготвувате постојано? Можете да правите пица со пријателите и да создавате свои сосови.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)