

Česnova pica s paradižnikom in mozarelo

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (za 4 osebe)

testo za pico
1 šalotka
2 žlici belega balzamičnega kisa
3 žlice ekstra deviškega oljčnega olja
2 stroka česna
pest manjših paradižnikov, lahko
češnjevcev (lepa je kombinacija
rdečih in rumenih)
1 krogla bivolje mocarele
10 bazilikinih listov
10 blagih drobnih črnih oliv
sol, poper



Priprava:

1. Pripravimo osnovno testo za pico. Šalotko narežemo na polmesece, česen na tanke rezinice, paradižnike na polovice ali četrtine (odvisno od velikosti), mocarelo odcedimo.
2. Šalotko zmešamo z 1 žlico balzamičnega kisa in ščepom soli ter pustimo, da se marinira, medtem spečemo pici po eni strani.
3. Pečeno stran vsake pice pokapamo z 1 žlico oljčnega olja, nato ju obložimo z rezinicami česna, solimo, popramo in pici hrustljivo spečemo še po drugi strani.
4. Pici vzamemo z žara in ju obložimo s paradižnikom, natrgano mocarelo, baziliko in olivami ter pokapljamo s preostalim oljčnim oljem in kisom. Šalotko odcedimo in jo posujemo po picah. Solimo, popramo in postrežemo.