

Mini Pizza de post cu blat de mamaliga



Laura Sava

Mini Pizza de post cu blat de mamaliga!!

Dragilor, sper ca sunteti bine cu totii! Eu, de cand e Bogdi cu mine acasa, sunt atat de fericita!

I-am facut zilele astea Mini Pizza de post cu blat de mamaliga, o reteta de care ne-am bucurat si acum cativa ani, numai ca nu era de post: **Pizza cu blat din mamaliga**, si a fost extrem de incantat ☐

M-am gandit ca ar fi o idee grozava pentru zilele astea tulburate in care nu gasim drojdie in magazine (si, da, inca nu se gaseste niciunde drojdie).

Asta, pana cand va aduc si o reteta de paine fara drojdie, de post...la care mai trebuie sa „lucrez” putin ☐

Cine nu tine post, insa, poate incerca aceasta reteta de **paine cu**

iaurt si praf de copt.

La apetisantele mini **pizza** cu mamaliga, puteti adopta varianta „sofisticata”, cu rondelle de mamaliga la grill si feliute de dovlecei+rosii cherry sau, mai practic, cu „bucati” de mamaliga prajita si tocanita de ciuperci (poze dupa lista cu ingrediente).

Pizza de mamaliga se poate servi cu branza tofu sau masline...ori cu salata de gogosari copti cu usturoi (revin cu reteta cat de curand).

Va imbratisez pe toti cu mare drag!!!

Ingrediente:

Blat de mamaliga:

- 500 ml apa
- sare dupa gust (eu am pus vegeta de casa)
- 100 g malai (faina de porumb)

Pentru pizza de post:

- 3 dovlecei mici (cca. 500 g)
- 1 lingurita de sare
- ulei, pentru prajit
- 250 g rosii cherry
- 2,3 lingurite mix de ierburi aromatice grecesti, uscate (oregano, marar, ceapa, usturoi, chili, patrunjel)...sau condimentele pe care le iubiti mai mult ☐
- praf de usturoi

Sfat: in locul „topping-ului” cu dovlecei si rosii puteti folosi o tocanita de ciuperci (ceapa si usturoi calite cu sare + ciuperci champignon feliate + jumătate de borcan de **pasta de ardei cu rosii**), cum am facut aici:



Laura
Sava



Laura
Sava

Mod de preparare:

Se face prima data mamaliga, pentru ca trebuie sa se raceasca. Cum se face mamaliga? Foarte usor acum, de cand exista malai instant ☐

Se da in clocot apa cu sarea si se presara malaiul, usor, in mijlocul oalei, amestecand intruna cu telul (cu telul nu se fac niciodata cocoloase).

Mamaliga se lasa pe foc pana cand se umfla si bolboroseste :))
Aveti grija la maini, sa nu va ardeti!

Cand e gata, se rastoarna intr-o forma unsa cu ulei, de aproximativ 30cm/20cm , si se niveleaza. Se lasa la racit:



Dovleceii se curata de coaja, se spala si se taie in felii potrivit de subtiri; se sareaza, se amesteca bine si se lasa 5 minute „sa-si lase apa”.

Se scurg apoi si se prajesc in putin ulei, de preferat intr-o tigaie grill.

Prajiti dovleceii in doua transe, pentru a nu-i inghesui (va trebui sa ii intoarcati si pe partea cealalta, ca sa se prajeasca uniform).

Si pentru ca se prajesc foarte repede, nu am decat o poza cu dovleceii...inainte de prajire ☐



Rosiile cherry se spala si se taie, cu un cutit zimtat, in felii subtiri:



Revenim la mamaliga ☐

Se unge suprafata mamaligii cu putin ulei (cu pensula de bucatarie) si se decupeaza cu ajutorul unui pahar rondele de mamaliga:



Laura Sava

Mie mi-au iesit 6 bucati:



Rondelele de mamaliga se prajesc pe ambele parti, tot in tigaia grill, in putin ulei, de masline sau de floarea soarelui, si se presara imediat cu praf de usturoi:



Mini pizza de mamaliga e aproape gata! Rondelele fierbinti se aseaza pe un platou si se acopera cu felii de dovlecei, rosii si ierburi uscate:



Au iesit extraordinar de gustoase!!!!



Laura Sava



Laura Sava

Pentru voi, dragilor!!! S-aveti pofta!

