



Helppo paahtispizza



Paahtispizza on ratkaisu silloin, kun viikko painaa harteita, mutta kaipaa jotain hyvää ja ruokaisaa.

1 PKT PAAHTOLEIPIÄ

1 PRK TOMAATTIMURSKAA

RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA

RIPAUS SOKERIA

1 PSS JUUSTORAASTETTA

1 PKT SAVUSTETTUA KINKKUA

5 TOMAATTIA

½ PSS KEVÄTSIPULIA

2 TL KUIVATTUA OREGANOA

Lisäksi:

5 KLEMENTIINIÄ

1.

Laita uuni lämpiämään 200 asteeseen. Viipaloi tomaatit ja suikaloi kevätsipuli sekä kinkku.

2.

Lado paahtoleipäviipaleet vieri viereen leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.

3.

Mausta tomaattimurska suolalla, mustapippurilla, oreganolla ja ripauksella sokeria.

4.

Lusikoi tomaattimurska leipäviipaleille. Lisää tomaattiviipaleet, sipulit, kinkkusuikeleet ja viimeistelee juustoraasteella.

5.

Paista paahtispizzaa 200-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia tai kunnes juusto on sulanut.

6.

Nauttikaa jälkiruoksi klementiinit.