



Mini pizze bakłażanowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zdrowy pomysł na przekąskę imprezową. Mini pizze z bakłażana z dodatkiem pomidorów i sera to oryginalne danie, które przygotujesz w łatwy i szybki sposób.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 210 stopni C. Bakłażana kroimy w plastry. Czosnek na pół.

Krok 2

Układamy plastry bakłażana na blaszce z papierem do pieczenia. Nacieramy go czosnkiem. Solimy i oprószamy pieprzem. Posypujemy oregano i skrapiamy delikatnie oliwą. Wstawiamy do piekarnika na 15 minut.

Krok 3

Passatę grzejemy. Pomidora myjemy i kroimy w kostkę. Bazylie grubo siekamy.

Krok 4

Plasterki bakłażana smarujemy łyżką gorącego sosu pomidorowego, posypujemy połową ilości sera. Kładziemy pokrojone kawałki pomidora, doprawiamy solą, bazylią i oregano. Wierzch posypujemy pozostałą ilością sera. Wkładamy do piekarnika na 10 minut. Wyjmujemy i posypujemy świeżą bazylią.

Składniki

- 2 średnie bakłażany
- $\frac{3}{4}$ szklanki sosu pomidorowego, passaty
- 200 g tartej mozzarelli
- 1 duży pomidor
- 20 listków świeżej bazylii + do dekoracji
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki oregano
- oliwa z oliwek
- 1 czosnek
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli lub do smaku
- $\frac{1}{3}$ łyżeczki pieprzu lub do smaku