

طريقة تحضير بيتزا الباذنجان

وقت التحضير: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 2 حبة باذنجان، مقطع شرائح
- 1 كوب صلصة البيتزا
- 20 شريحة جينة موزيريلا، خفيفة الدسم
- 1 كوب بندورة كرزية، مقطعة شرائح
- 1 كوب سبانج، مفروم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة أوريغانو

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن وتجهز صينية وتدهن بالقليل من الزيت.
2. يصف الباذنجان في الصينية ويرش بالملح.
3. يشوى الباذنجان لحوالي 20 دقيقة ثم توزع صلصة البيتزا على شرائح الباذنجان ثم تضاف قطعة من الجبن.
4. يضاف كمية من السبانج والطماطم ورشة فلفل أسود ورشة أوريغانو على كل شريحة.
5. تدخل الصينية الى الفرن من جديد لحوالي 5 دقائق حتى تذوب الجينة وتتحمّر.
6. يقدم الطبق ساخنًا.