

## بيتزا البطاطا الحلازونية

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
لصناعة 2 أو 3 ميني بيتزا

المكونات:

- 1 بطاطا متوسطة الحجم
- ¼ معلقة صغيرة بودرة ثوم
- القليل من الملح و الفلفل
- 1 بيضة مخفوقة قليلاً
- زيت زيتون
- ½ كوب صوص بيتزا
- ½ كوب جبنة موتزاريلا مقطعة
- الإضافات: زيتون, بصل مقلي, بيبيروني.

الخطوات:

تنظف و تقشر البطاطا. يقطع طرفين البطاطا ثم توضع في أداة ال spiralizer. تستخدم شفرة النودلز و يتم تحويل البطاطا للشكل الحلازوني.

تسخن مقلاة متوسطة الحجم مع القليل من زيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة. يتم إضافة البطاطا الحلازونية, و رش بودرة الثوم, الملح, و الفلفل. توضع النودلز من 5 الي 7 دقائق حتى تطهى جيداً. توضع في طبق و تترك لتبرد.

في هذه الأثناء يتم تحضير طبقين من نوع راهيكينز (أو 3 أطباق اعتياداً على حجمهم) من خلال وضع غلاف بلاستيك كبير بحيث يشمل أطراف الطبق. عندما تصبح البطاطا باردة يتم إضافة البيض. يتم تقسيم الخليط على الطبقتين بالتساوي ويفلق الغلاف البلاستيك عليه. يوضع اناء أو وعاء على خليط البطاطا للضغط عليه, ويترك في الثلاجة لمدة ساعة أو حتى يأتي وقت قلي الخليط. يتم تسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة 357 ف أو 180 س, وتجهز صينية خبز صغيرة.

يتم تسخين مقلاة متوسطة مع القليل من زيت الزيتون. تفصل بيتزا البطاطا من الغلاف البلاستيك و تقلى حتى يصبح لونها بني قبل قلبها على الجهة الأخرى , من 3 الي 4 دقائق على كل جهة.

تنقل إلى صينية الخبز و يتم إضافة صوص البيتزا, جبنة الموتزاريلا, و أي إضافات أخرى مرغوب فيها. توضع في الفرن حتى تذوب الجبنة. يتم تناولها مع طبق جانبي من الأعشاب الخضراء. أنا شخصياً أفضلها مع الجرجير.