

Pizza pe blat de Vinete – Vinete la Cuptor cu carne, brânză și roșii – 0 bunătate de care nu te mai saturi



Un titlu care stârnește curiozitatea: “PIZZA pe BLAT de VINETE”, însă ceea ce te va cuceri cu adevărat este gustul excepțional. Imaginează-ți vinete coapte la cuptor, combinate armonios cu carne, roșii, cheddar și parmezan – o adevărată delicatessă. Uită de pâine și sosul de roșii tradițional; această reinterpretare a clasicului preparat italian este suculentă și aromată.

Pizza pe blat de Vinete



Preparatul nostru cu **vinete** se transformă în **gustarea ideală**, o experiență culinară atât de **savuroasă** și **simplu de realizat**, încât te vei simți tentat să o incluzi în meniul tău săptămânal.

Toate detaliile le vei găsi în descrierea de mai jos, iar pașii detaliați pentru prepararea vinetelor la cuptor, cu carne, roșii, cheddar și parmezan, sunt ilustrați în videoclipul atașat.

- 3 vinete, aprox. 1 kg

- 500 gr carne
- roșii felii
- 50-100 gr brânză Cheddar
- 50-100 gr Parmezan
- 1 linguriță de sare, sau după gust
- 1/2 linguriță piper, sau după gust
- 1/2 linguriță Oregano/Busuioc, uscat

1. Îndepărtează codițele vinetelor.

2. Feliază vinetele la o grosime de aproximativ 1 cm.



3. Trage vinetele la tigaie fără ulei, până devin ușor rumenite pe ambele părți.

4. Adaugă jumătate de linguriță de piper proaspăt rășnit și o linguriță rasă de sare la carnea de vită tocată.

5. Amestecă bine.

6. Preîncălzește cuptorul la 200 de grade Celsius.

7. Așază vinetele pe o tavă acoperită cu hârtie de copt.

8. Întinde carnea tocată peste fiecare felie de vânată.



9. Coace în cuptor pentru 7 minute cu căldură de sus.

10. Scoate tava din cuptor și scurge lichidul excesiv, dacă este necesar.



11. Adaugă feliile de roșii peste carne.

12. Condimentează cu sare, piper și oregano (sau busuioc) după gust.

13. Adaugă brânză cheddar (sau alt tip de brânză maturată) și parmezan ras pe deasupra.



14. Pune tava înapoi în cuptor pentru încă 5-7 minute, sau până când brânza se topește și devine ușor aurie.

15. Lasă-o să se răcească ușor înainte de a o servi.

16. Taie în bucăți și servește ca aperitiv sau gustare.



1. Acesta este un fel de mâncare versatil și poți adăuga sau

modifica topping-urile după preferință.