

Kiirpitsa isetehtud pestoga

4 tk täistera tortillat
200 g tomatikastet basiilikuga
400 g suitsutatud kanakoiba
150 g mozzarella juustu
200 g kirsstomatit
100 g Valio Forte juustu või muud
kõvajuustu
50 g rukolat

Pesto

100 g basiilikulehti
1 küüslauguküüs
50 g kõrvitsaseemneid
1 sidrun
100-150 ml oliiviõli
50 g Valio Forte juustu või muud
kõvajuustu



Püreesta basiilikulehed, kooritud küüslauk ja kõrvitsaseemned blenderis. Lisa segades oliiviõli, riivitud juust ning maitsesta sidrunimahla ja soolaga.

Tõsta tortilla ahjuplaadile, määri peale tomatikaste. Puista peale tükeldatud suitsukana, riivitud mozzarella ja poolitatud kirsstomatid. Pane lusikaga pestot pitsa peale ja küpseta ahjus 7-10 minutit 200 kraadi juures. Ahjust välja võttes riivi peale Forte juustu ja lisa rukola.

Retsepti autor Timo Siim