רכיבים:

בצק לפיצה (ראה מתכונים המופיעים באתר זה) למעבר למתכון לחץ כאן

150 גר' גבינה מלוחה

½ חציל

50 גרם זיתים שחורים מגולענים

100 גרם גבינה צהובה מגוררת

אורגנו

שמן לטיגון

שמן זית

אופן ההכנה:

1. חותכים את החצילים לחצאי פרוסות ומטגנים בשמן עד שהם מתחילים להשחים.

2. מוציאים מהמחבת ומניחים על נייר סופג.

3. מרדדים את הבצק דק דק ומניחים בתבנית אפייה מעל נייר אפייה.

4. מפוררים מעל את הגבינה המלוחה והגבינה המגוררת, מניחים על הגבינות את הזיתים.

5. מפזרים על הפיצה את פרוסות החצילים המטוגנות.

6. מכניסים את הפיצה לתנור בחום גבוה ואופים עד ששולי הבצק מתחילים להשחים.

7. בוזקים מעל מעט שמן זית ומגישים חם.