



## **KODUJUUSTUPÕHJAL PITSAPIRUKAS PANCETTA-ROOSIDEGA**

**Retsept:**Lia Virkus, Pille Enden, Tiina Lebane

### **Valmistamine**

Klopi munad soola ja ürdiga lahti, vispelda hulka küpsetuspulbriga segatud jahu. Lisa kodujuust, sega ühtlaseks tainaks ja laotaküpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Eelküpseta 200 kraadi juures 7–8 minutit. Laota põhjale tomatipasta, puista üle kuivatatud ürdi, soola ja pipraga. Jaga peale riivjuust ja hakitud must küüslauk. Lõika kooritud sibul sektoriteks ja laota kaunilt põhjale, samuti peekoniviilud (arvesta, et peekon tõmbub küpsedes kokku, võttes roosi kuju). Nende vahele aseta pooleks lõigatud kirsstomatid. Puista veel kuivatatud ürdiga üle ja nirista sibulaviiludele-tomatitele väheke oliiviõli. Küpseta 10 minutit või kuni juust on sulanud ja peekon kaunilt

krõbedaks küpsenud. Kaunista serveerides värsket basiilikuga. Retsept on pärit raamatust "Meie pirukad" (autorid Liia Virkus, Pille Enden, Tiina Lebane) [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

**Põhi:**

3 muna

0,5 tl soola

0,5 tl kuivatatud basiilikut või punet

1 dl Veski Mati tatrajahu

1 tl küpsetuspulbrit

1 karp (380 g) kodujuustu

**Kate:**

300 g tomatipastat

2 tl kuivatatud basiilikut või punet

100 g riivitud juustu

15 g kooritud musta küüslauku

1 punane sibul

1 pakk (150 g) toorsuitsupeekonit

pancettat (Rakvere)

6–7 kirsstomatit

oliiviõli

soola ja musta pipart

**Kaunistuseks:**

värsket basiilikut