Ölz pirin toast

z mediteransko zelenjavo z žara, drobljencem iz pire, sojino skuto in vršički bazilike



Sestavine
4 rezine Ölz pirin toasta
1 kos bučke
1 rdeča paprika
1 rumena paprika
1 strok česna
2 majhni šalotki
Nekaj svežega origana
olivno olje za cvrtje
***
Za drobljenje:
15 g pire v kosmičih
15 g moke iz pire
15 g mandljeve moke
Sol
15 g sladkorja
25 g rastlinske margarine, veganske
20 ml sojinega mleka
***
4 ČŽ Lonci s sojo
12 majhnih vršičkov bazilike

Čas priprave
35 min

1. segrejte oljčno olje, dobro prepražite bučke (narezane na 1 cm velike kocke), papriko (olupljeno in narezano na 1 cm velike kocke) in šalotko (olupljeno in narezano na rezine), dodajte drobno sesekljan strok česna in začinite z malo soli, origana in morda ščepcem sladkorja.
2. Zmešajte moko iz pire, piro v kosmičih, mandljevo moko, sol in sladkor. Dodajte margarino in sojino mleko ter dobro pregnetite.
3. Testo zgnetite na papir za peko in ga približno 8-12 minut pecite v pečici, da postane hrustljavo.
4. Rezine Ölz pirin toasta prekrijte s pečeno zelenjavo, na vrh pa porazdelite majhne sojine skutne cmoke.
5. Potresemo z drobtinami in okrasimo z vejicami bazilike.