



# 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 ščepecem 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 hrustljivo.
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.