

Ψωμάκια πίτσα

Κάλεσε τους φίλους σου στο σπίτι και, μετά το παιχνίδι, σέρβιρέ τους ψωμάκια - πίτσες. Θα τις έχεις ετοιμάσει νωρίτερα, αλλά θα τις ψήσεις εκείνη τη στιγμή.

Να είσαι σίγουρος: Οι φίλοι σου θα σε επισκεφτούν πολύ σύντομα, πάλι!!!



Υλικά που θα χρειαστείς:

5 ψωμάκια

300 γρ. σαλάμι

300 γρ. ζαμπόν

Ένα κουτί μανιτάρια (champignon)

1 κόκκινη πιπεριά

150-200 γρ. τυρί έμμενταλ (ή ό,τι άλλο έχετε στο ψυγείο: γκούντα, μοτσαρέλα, ένταμ, φέτα)

1 μικρό κουτάκι κρέμα γάλακτος

3 ώριμες ντομάτες κομμένες (ή 1 κουτί ψιλοκομμένα ντοματάκια)

Αλάτι, πιπέρι, λίγη ρίγανη και λίγη γλυκιά πιπεριά (σκόνη), ψιλοκομμένο βασιλικό *(προαιρετικά)*

Πώς να τα φτιάξεις:

1. Κόψε το σαλάμι, το ζαμπόν, τα μανιτάρια, την πιπεριά και τις ντομάτες σε μικρά κυβάκια.
2. Ρίξε τα όλα σ' ένα μπολ. Πρόσθεσε την κρέμα γάλακτος και τα μπαχαρικά (αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, γλυκιά πιπεριά, βασιλικό) και ανακάτεψε τα καλά.
3. Κόψε τα ψωμάκια σου στη μέση και τοποθέτησέ τα πάνω σ' ένα μεγάλο ταψί.
4. Βάλε πάνω σε κάθε ψωμάκι λίγο από το υλικό που έχεις ετοιμάσει (1-2 κουταλιές).
5. Τρίψε το τυρί με το τρίφτη (προσοχή στα χέρια σου!)
6. Πασπάλισε κάθε ψωμάκι με λίγο τριμμένο τυρί.
7. Τοποθέτησε το ταψί με τα ψωμάκια σου στην μεσαία σχάρα του φούρνου.
8. Ψήσε τα για περίπου 10 λεπτά στους 200 Κελσίου.

Καλή όρεξη!