



Γεμιστά πιτσάκια με κατσικίσιο τυρί και σταφύλι

30 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

18-20

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220° C στον αέρα και βάζουμε μέσα για 2 λεπτά ταψιά πίτσας για να κάψουν.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το κατσικίσιο τυρί που το έχουμε σπάσει με το χέρι
- Προσθέτουμε το ξύσμα, το δεντρολίβανο, τα φιστίκια Αιγίνης και τέλος το σταφύλλι.
- Η γέμισή μας είναι έτοιμη.

Για τη ζύμη

- Χωρίζουμε τη ζύμη μας σε 18-20 ίδια κομμάτια.
- Σε μία αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε με τον πλάστη ή με τα χέρια μας κάθε ένα ζυμάρι μας σε κύκλο διαμέτρου 10 εκ.
- Προσθέτουμε σε κάθε ένα ζυμάρι 1 κουταλιά από τη γέμισή μας.
- Κλείνουμε το κάθε ένα σαν ένα μικρό καρβελάκι, τα αλείφουμε με λίγο γάλα ή αυγό και τοποθετούμε από μισά σε κάθε ταψάκι που έχουμε στο φούρνο.
- Ψήνουμε για 10-12 λεπτά ή μέχρι να πάρουν καλό χρώμα και να ψηθούν μέχρι μέσα.

Συστατικά

- [Ζύμη για πίτσα](#)
- 150 γρ. κατσικίσιο τυρί
- ξύσμα λάιμ, από 1 λάιμ
- 1 κλ. δεντρολίβανο, μόνο τα φύλλα του λεπτοκομμένα
- 20 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 100 γρ. σταφύλι
- αβγό, χτυπημένο (για το άλειμμα)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

127 Θερμίδες (kcal)	9.2 Λιπαρά (γρ.)	6.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	3.7 Υδατ/κες (γρ.)
6%	13%	30%	1%
1.2 Σάκχαρα (γρ.)	7.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.25 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.5 Αλάτι (γρ.)
1%	15%	1%	8%