



## Пица

---

1. Смесете 400 г домати (1 консерва или пресни настъргани) с **1 с.л. Neapolitan Spice mix**, малко зехтин и сол на вкус. Разбъркайте добре и оставете да преседи.
2. Загрейте фурната си на максимални градуси и ако имате плоча/камък за пица го сложете да се нагрее добре. Ако нямата сложете във фурната плоска тава и нагрейте нея.
3. Разстелете около 200 -250 г тесто за пица върху парче хартия за печене като направите борд в края.
4. Намажете тестото с около 100 г доматиена смес. Наредете отгоре по желание любимите си сирена. По желание сложете ндуя или колбас/наденица.
5. Сложете тестово заедно с хартията за печене върху камъка за пица/тавата и печето до готовност (зависи от градусите на фурната ви).

## Кюфтета с доматиен сос

---

1. Смесете 500 г кайма с **1-2 с.л. Neapolitan Spice mix**, 1-2 с.л. галета/хлебни трохи и 1 ч.л. сол. Размесете добре каймата с 50-100 мл вода.
2. Направете малки кюфтенца с диаметър 3-4 см и ги оваляйте в брашно.
3. Загрейте 1-2 с.л. мазнина на средна към висока температура и в нея запечатайте кюфтенцата до получаване на загар - около 2 минути на страна. Не препълвайте тигана и ако е необходимо го направете на два пъти.
4. Извадете кюфтета и в същия тиган сложете 400 г домати (1 консерва или пресни настъргани), **1 с.л. Neapolitan Spice mix**, 200 мл вода и 1 ч.л. сол. Разбъркайте добре и оставете за заври. Гответе около 10 минути на слаб огън.
5. Върнете обратно кюфтетата заедно с всички сокове и гответе още 15-20 минути. Ако соса стане много гъст добавете малко вода. Бъркайте внимателно, за да не раздробите кюфтетата.
6. Сервирайте поръсени с настърган пармезан или пекорино.