



MYNDIR: TJÓBHILD PATURSSON

Pitsa deiggi
– Til tvær pitsa

Pitsadeigg er ein søga fyri seg. Eg havi roynt nógvar ymiskar útgávur, men hendan er tann mær higartil dárar best - ein góð samanrenning av at vera løtt at gera og lekkur at eta.

- 4 gram av ger
- 2 dl av vatni
- 1 msk av olivenolju
- 1 tsf av salti
- 1 tsf av sukuri

Rør fyrst gerið út í vatnið, og rør síðani restina í. Deiggið skal bara rørast væl saman, tað er ikki neyðugt at elta (eg veit, ein háðan av teirri ‘veruligu’ ítalsku pitsuni - men tað er nú bara ein realitetur at eg aloftast ikki havi meira enn eina hond at gera mat við - Uh! Matur tú kanst gera við einari hond - tað má eg eisini fara at skriva um onkuntíð!). Lat ganga í 45 min. Koyr síðani deiggið út á eitt borð við mjøli og forma tveir bóltar. Legg teir í plastfolie at ganga í 15 minuttir afturat. Síðani er klárt. Rulla út. So tunt sum gjørligt. Fyll innihald á, og baka við so høgum hita sum til ber, gjarna niðast í ovninum og á eini bakiplátu sum er brennandi heit (bakipappír undir - sjálvsagt). Tað



gongur við rúkandi ferð, so ansa eftir ikki at bakað ov leingi. Fylg við.

TIPS: Um tú ikki skalt brúka pitsadeiggið beinanvegin, ber til at seta bóltarnar í plastfoliinum í kuldaskápið. Teir kunnu standa har og bíða í minnst eitt døg.

Polka-Pitsa

Polka. Polkaprikkar. Stríputa rótin, systir reyðrótina, eitur Polkabeta á svenskum - polkarót á føroyskum?

Líka veit eg. Hon smakkar nakað tað sama sum reyðrót og er minnst líka stuttlig. Reyðrótin ger alt reytt og systurin Polka ger alt stuttligari. Men finnur tú ongar polkarøtur, so ber væl til at brúka reyðrøtur ístaðin – og tær eru eisini vakrar. Fyri tíðina dárar mær best pitsur uttan tomatós. Eg veit ikki heilt hví. Kanska er tað árstíðin. Ein polka-pitsa er í øllum førum rættuliga vetrarlig.

- Til eina pitsa skalt tú brúka:
- 1 stóra polkarót
 - 2 hvítleyksfet

- 4 grønkálsbløð ella spinat – eg brúki tað eg fái fatur í júst tað vikuna
- 100 gram av feta ella mozzarella – mær dárar betur við feta, Ýr betur við mozzarella. Onkuntíð brúka vit 50 gram av hvørjum
- Olivenolja

Sker polkarótina so tunt sum gjørligt – jú tynnri, jú betur. Eg plagi at brúka eitt mandolinjarn – ein køksíløga, sum er allan peningin vert!

Flys og hakka hvítleykin. Royt

grønkálsbløðini av stelkinum. Hakka fint.

Koyr fyrst olivenolju á pitsabotn-in, síðani hvítleyk. Hareftir hakka grønkál, polkarót og at enda brýtur tú ostin í pettir og stroyur útyvir. Ikki er neyðugt við eyka salti um tú brúkar fetaost, tí hann er so saltur í sær sjálvum. Men brúkar tú mozzarella, koyr so eitt sindur av salti útyvir. Baka við 300 hitastigum í uml 5 min.

Ein tjúkk flýs av epli riggar ikki á eini pitsu, men ein tunn flýs riggar fantastika væl. Ein tjúkk flýs av tomat riggar einki serligt á eini pitsu, men ein tunn flýs ger. So at siga alt hóskar seg á pitsa. Afturat tí meira siðbundna havi eg roynt: Myntu, peru, sitrón, fennikál o.a. Kunsturin at fáa tað at rigga, er at skera tað nóg tunt. Er tað skorið ógvuliga tunt, ja, so riggar alt - sum eg higartil havi havt hugflot til at royna. Eitt mandolinjarn er ein fantastisk íløga um tú vilt skera heilt tunnar flýsar.

