

بيتزا التوست

المقادير:

- 12 قطعة توست
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة موزاريلا مبشورة
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة بارميزان مبشورة
- 3 ملعقة كبيرة زبدة مذوبة
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 بصلة، مفرومة
- 2 فص ثوم، مهروس
- 2 ملعقة صغيرة أوريغانا مجففة
- 1 كوب ذرة
- 1 حبة فلفل أخضر طازج، مفروم
- 1 حبة فلفل أحمر طازج، مفروم
- 2 كوب صلصة بيتزا جاهزة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

1. تدهن قطع التوست بالزبدة بواسطة فرشاة.
2. يوضع التوست في مقلاة على نار متوسطة ويقلب حتى يتحمض.
3. في مقلاة أخرى، يسخن الزيت على نار متوسطة، ثم يضاف البصل والثوم والملح ويطهي لمدة دقيقتين.
4. يضاف الأوريغانا إلى المكونات وتخلط جيداً ثم يضاف الفلفل الأحمر والأخضر والذرة وتطهى المكونات حتى تصبح طرية.
5. تضاف صلصة البيتزا وتخلط المكونات ثم يضاف إليها الفلفل الأسود.
6. يسخن الفرن على درجة حرارة 200 مئوية.
7. توضع قطع التوست في صينية ثم توزع عليها الصلصة وتصاف الجبنة.
8. تدخل الصينية إلى الفرن لمدة 15 دقيقة لتحمر الجبنة.
9. تقدم بيتزا التوست ساخنة.