

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 أوريجانو مجفف
- 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 يتحمص.
3. في مقلاة أخرى، يسخن الزيت على نار متوسطة، ثم يضاف البصل والثوم والملح ويطهى لمدة دقيقتين.
4. يضاف الأوريجانو الى المكونات وتخلط جيداً ثم يضاف الفلفل الأحمر والأخضر والذرة وتطهى المكونات حتى تصبح طرية.
5. تضاف صلصة البيتزا وتخلط المكونات ثم يضاف اليها الفلفل الأسود.
6. يسخن الفرن على درجة حرارة 200 مئوية.
7. توضع قطع التوست في صينية ثم توزع عليها الصلصة وتضاف الجبنة.
8. تدخل الصينية الى الفرن لمدة 15 دقيقة لتتحمر الجبنة.
9. تقدم بيتزا التوست ساخنة.