

# بيتزا براعم البروكسل بالفطر والبروسكوتو المقرمشة واوراق المريمية

## المكونات:

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز  
8 أوراق مريمية طازجة  
نصف كيلو من الفطر البري المختلط أو فطر الكريميوني، شرائح  
ملح  
فلفل  
2 ملعقة طعام زبدة  
1 فص ثوم، مفروم أو مبشور  
 $\frac{1}{2}$  كوب من الأعشاب الطازجة، كالريحان والزعتر، شبه المفرومة  
نصف كيلو من براعم البروكسل  
 $\frac{1}{4}$  كيلو من عجين البيتزا  
2 ملاعق كبيرة من زبدة التفاح  
قرص من رقائق الفلفل الأحمر المسحوقة  
 $\frac{1}{4}$  كيلو من جبنة بوراتا الطازجة  
كوب ونصف من جبن البروفولون المبروش  
3 أوقية من البروسكوتو، المقطعة

## طريقة التحضير:

1. سخن الفرن إلى 450 درجة فهرنهايت. امسح صينية خبز كبيرة بزيت الزيتون.

2. سخن ملعقتين من زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار عالية. عندما يلمع قليلاً، أضف وقلّي المريمية لمدة 30 ثانية. ازلها من المقلاة وضعها جانباً. في نفس المقلاة، أضف الفطر والملح والفلفل، واترك المزيج لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح لونه ذهبي. عندها حرّكه حتى يصبح الفطر بلون الكарамيل تماماً. اخفض الحرارة إلى متوسطة، وأضف الزبدة والثوم والأعشاب. اطبخ المزيج الجديد، وحركه بين حين والأخر، حتى يسمرّ الثوم وتشم رائحته اي لمدة 5 دقائق، ثم ازله من الحرارة.
3. في وعاء متوسط، ضع براعم البروكسل، وملعقة كبيرة من زيت الزيتون، وقرصنة من الملح والفلفل.
4. على منطقة مسطحة، مد العجين حتى تصبح رقيقة جداً ويصبح حجمها دائرة من 25 سنتيمتراً. انقل العجين إلى صينية الخبز. انشر زبدة التفاح على العجينة، واكسر كرة البوراتا على العجينة ثم رتب الفطر والبروكسل فوقها. رش البروفولون عليها وأضف البروسكوتو فوقها.
5. انقل الصينية إلى الفرن واحبّرها لمدة 10-15 دقيقة أو حتى تصبح القشرة ذهبية ويذوب الجبن. أضف فوقها المريمية المقلية.