بيتزا بيستو الدجاج على الخبز الفرنسي

المكونات:

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

1 صدر دجاج متوسط الحجم من دون عظم وجلد مقطع

ملح

خبز فرنسي

1/3 كوب من الريحان او بيستو

1/2 كوب من الطماطم الكرز، مقطعة الى نصفين

1 كوب من جبنة موزاريلا المبروشة

زيت الزيتون البكر الممتاز

جبننة البارميزان (اختياري)

طريقة التحضير:

- ضع الرف النصفي في الفرن وحمّه حتى 205 درجات
- حمي الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة حتى يغلي قليلاً، أضف الدجاج ورشتين من الملح. حرّك بين الحين والأخر حتى يبدأ الدجاج بالإحمرار (حوالى ال10 دقائق). أزل المزيج عن النار.
- إقطع الخبز في النصف من الأعلى حتى الأسفل، ضع النصفين في صينية للطبخ، مدد البيستو عليهما، أضف الطماطم والدجاج، ومن ثم رش الموزاريلا فوق المزيج. أضف الدجاج والطماطم إذا اردت.
- ضع الخبز والمزيج في الفرن حوالى ال10 دقائق، حتى تذوب الجبنة، أضف زيت الزيتون ورش البارميزان واستمتع!