

سيزر بيتزا

المقادير:

- 1 عجينة بيتزا جاهزة
- 2 صدر دجاج مسلوق ومقطع إلى مكعبات
- $\frac{1}{4}$ كوب زيتون أسود
- $\frac{1}{2}$ كوب جبنة موزاريلا
- 3-4 أوراق خس مفروم

مقادير الصلصة:

- فص ثوم مهروس
- 5 ملاعق كبيرة مايونيز
- 1 ملعقة كبيرة خل أبيض
- رشّة ملح

طريقة التحضير:

- مدي العجينة على سطح صلب وضعيها في صينة فرن، ثم أدخلها إلى فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية لحوالي 10 دقائق حتى تتحمر. اخرجيها واتركيها تبرد.
- لتحضير الصلصة: اخلطي كل المكونات مع بعضها جيداً حتى تتجانس وادهنيها على وجه عجينة البيتزا بطريقة متساوية.
- صفي مكعبات الدجاج وأضيفي الزيتون، الخس والجبنة.
- أعيدي البيتزا إلى الفرن لـ 10 دقائق حتى تذوب الجبنة.
- قدميها ساخنة.

الف صحة!