

طريقة عمل تغميسة البيتزا

وقت التحضير: 20 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 5 أشخاص

المقادير:

- 1 علبة جبن كريمي طري
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة أوريجانو
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بقدونس، مجفف
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ريحان، مجفف
- 1 كوب جبنة موزاريلا، مبشور
- 1 كوب جبنة بارميزان، مبشور
- 1 كوب صلصة بيتزا جاهزة
- 2 ملعقة كبيرة فلفل أخضر، مفروم
- 1 كوب نقائق، مقطع دوائر
- 2 ملعقة كبيرة زيتون أسود، مقطع شرائح

طريقة التحضير:

1. يخلط الجبن الكريمي مع البقدونس والأوريجانو والريحان.
2. يوضع المزيج في طبق للفرن ويفرد ثم يوزع $\frac{1}{2}$ كوب من جبنة الموزاريلا و $\frac{1}{2}$ كوب من جبنة البارميزان.
3. توزع صلصة البيتزا ثم باقي كمية الجبن وينثر الفلفل الأخضر والنقائق والزيتون.
4. يدخل الطبق الى الفرن لحوالي 10 دقائق لتذوب الجبنة.
5. تقدّم تغميسة البيتزا ساخنة إلى جانب شرائح التورتिला.