بيتزا التوست

المقادير:

- 12 قطعة توست
- ⅓ كوب جبنة موزاريلا مبشورة
- الميزان مبشورة لاميزان مبشورة
 - 3 ملعقة كبيرة زبدة مذوبة
 - 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
 - 2 بصلة، مفرومة
 - 2 فص ثوم، مهروس
- 2 ملعقة صغيرة أوريغانو مجفف
 - 1 كوب ذرة
- 1 حبة فلفل أخضر طازج، مفروم
- 1 حبة فلفل أحمر طازج، مفروم
 - 2 كوب صلصة بيتزا جاهزة
 - ملعقة صغيرة فلفل أسود $rac{1}{2}$
 - ¹2 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

- 1. تدهن قطع التوست بالزبدة بواسطة فرشاة.
- 2. يوضع التوست في مقلاة على نار متوسطة ويقلب حتى يتحمص.
- قي مقلاة أخرى، يسخن الزيت على نار متوسطة، ثم يضاف البصل والثوم والملح ويطهي لمدة دقيقتين.
- 4. يضاف الأوريغانو الى المكونات وتخلط جيدا ً 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 الحينة.
 - 8. تدخل الصينية الى الفرن لمدة 15 دقيقة لتتحمر الجبنة.
 - 9. تقدم بيتزا التوست ساخنة.