# بيتزا سلطة سيزر الدجاج

**المكوّنات:**

نصف كيلوغرام من عجينة البيتزا، تترك لمدة ساعة في درجة حرارة الغرفة

زيت الزيتون

6 ملاعق طعام من صلصة السيزر، مقسمة

2 صدور دجاج منزوعة العظم والجلد (حوالي نصف الكيلوغرام)، مقطعة الى مكعبات

1 كوب من الطماطم العنب، مقطعة

2 كوب من جبنة موتزاريلا

1/2 كوب من جبنة البارميزان المبشورة

1 كوب خس روماني مفروم

2 ملعقة صغيرة من عصير الليمون الطازج

**طريقة التحضير:**

ضع رف في منتصف الفرن وحدد الحرارة إلى 450 درجة فهرنهايت.

امسح صينية خبز من قياس 13×18 انش بالزيت، وانقل العجينة اليها، ثم استخدم أصابعك لتسطيحها بلطف وللضغط عليها بالتساوي في القاع وزوايا المقلاة.

اتنشر 5 ملاعق كبيرة من صلصة سيزار فوق العجينة، واترك حافة تقارب ال2،5 سنتم. أضف الدجاج والطماطم بالتساوي، متبوعًا بأجبان الموتزاريلا وجبنة البارميزان.

يُخبز المزيج حتى يغلي الجبن وتكون الحواف بلون بني ذهبي، من 16 إلى 20 دقيقة.

اسمح للبيتزا ان تبرد لمدة 1 إلى 2 دقيقة. في هذه الأثناء، ضع الخس الروماني، ملعقة كبيرة من صلصة سيزر، وعصير الليمون في وعاء

متوسط الحجم واخلطهم. أضف الخس المغطى بالصلصة الى البيتزا،

قطعها إلى شرائح وقدمها على الفور.

يمكن تخزين البيتزا المتبقية في حاوية محكمة الغلق في الثلاجة لمدة تصل إلى 4 أيام.