Пицца на лепешке из куриного фарша
Автор: Нина Минина-Россинская

куриное филе - 250 г
яйцо - 1 штука
лук - 1/2 головки
сливочное масло - 1 ст. ложка
мука - 2 ст. ложки
помидор - 1 штука
кавказские специи для курицы (уцко-сунели, паприка, чаман, шафран, черный перец сумах) - 1/2 ч. ложки
соль - 1 щепотка
сыр ольтермани - 100 г
сыр пармезан - около 50 г
укроп свежий

Из куриного филе (тут грудкик), сливочного масла и лука приготовьте фарш.
Добавьте яйцо, соль, специи и муку и перемешайте.
В смазанной форме по дну распределите куриное "тесто".
уложите на него дольки помидоров.
Посыпьте тёртым сыром (ольтермани или другим твёрдым)
Приготовьте пиццу в разогретой духовке
при 200 градусах около 20 минут.
Затем горячую пиццу посыпьте тёртым пармезаном и рубленым укропом.

