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.

