



# Домашняя пицца с курицей и грибами



Разнообразие начинок для пиццы заставляет, порой, выбирать одну из самых любимых. Пицца с курицей и грибами, у многих, в списке самых-



## самых!

Основные процессы при приготовлении пиццы:

- Замесить тесто;
- Сделать соус (никогда не пользуюсь покупными);
- Подготовить начинку;
- Собрать пиццу;
- Выпечь в духовке.

Из данного количества ингредиентов выходит 2 большие пиццы (диаметр 40 см).

Тесто на пиццу нужно раскатывать тонко (2 — 3 мм).

Выпекается очень быстро — 10 мин. в духовке при температуре 180 — 200 градусов.

## Ингредиенты:

### Начинка

|               |         |
|---------------|---------|
| Филе куриное  | 1 шт.   |
| Щампиньоны    | 300 гр. |
| Лук           | 1 шт.   |
| Сыр Моцарелла | 300 гр. |
| Помидоры      | 250 гр. |



|                 |            |
|-----------------|------------|
| Соль            | 1 по вкусу |
| Перец           | 1 по вкусу |
| Оливковое масло | 1 ст. л.   |

## Инструкция приготовления:



Начинаем с куриного филе. Его нужно отварить в подсоленной воде и разобрать на небольшие кусочки. Также вкусное для пиццы и мясо с куриных бедрышек и голеней.



Пока мясо варится, делаем тесто для пиццы: [Рецепт теста для пиццы](#)



Пока тесто будет подходить, делаем соус для пиццы: [Рецепт белого соуса](#)



Далее продолжаем заниматься начинкой, а именно поджарим шампиньоны с луком. Шампиньоны тщательно моем, нарезаем тонкими слайсами. Разогреваем сковородку с 1 ст. л. оливкового (или растительного) масла. Высыпаем грибы на сковородку.



Лук нарезаем полукольцами и также отправляем на сковородку. Солим, перчим по вкусу.



Шампиньоны с луком обжариваем до золотистого цвета.



Возвращаемся к тесту. Раскатываем круг диаметром 40 см, толщиной 2 - 3 мм и перекладываем его на противень, застеленный пергаментом.



Намазываем соус на корж.



Выкладываем мясо.



Далее выкладываем грибы с луком.



Затем помидорки.



Присыпаем тертой Моцареллой.



Отправляем в разогретую духовку выпекаться на 10 мин. при температуре 180 - 200 градусов. Приятного аппетита и на здоровье!