

פיצה מקסיקנית

רכיבים:

1 כדור [בצק פיצה](#)

1 כף שמן זית

1 בצל קטן קצוץ

350 גרם בשר בקר רזה

1 כף סלסה

125 גרם תירס מתוק מקופסא, מסונן

¼ כוס רסק עגבניות

¾ כוס גבינה צהובה לבחירתכם, מגוררת

1 אבוקדו - מקולף ומעוך למחית

מיץ מ - ½ לימון

30 גרם נאצ'וס

אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור מראש ל-200 מעלות. משמנים תבנית אפייה.
2. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל כמה דקות. מוסיפים את הבשר וממשיכים לטגן כ-5 דקות נוספות.
3. מוסיפים את הסלסה והתירס. מביאים לרתיחה עדינה ומסירים מהאש.
4. מרדדים את בצק הפיצה כדי שיתאים לתבנית. מפזרים מעל הבצק את רסק העגבניות, את הבשר המטוגן עם הבצל, הסלסה והתירס, ואת הגבינה. אופים כ-15-20 דקות, או עד שבצק הפיצה זהוב.

5. מערבבים את האבוקדו עם מיץ הלימון, מניחים כף אחת של התערובת במרכז הפיצה. את השאר מניחים על הנאצ'וס, כתוספת - ומגישים.