

# Chilly Chicken Pizza

## चिली चिकन पिज़्जा

Preparation: 10 mins.  
 Cooking: 10 mins.  
 Makes 2 Pizza Cal/Ser 145



### Ingredients

- 2 ready-made pizza bases
- 150 gm pizza cheese - grated
- MARINATE FOR 30 MINUTES**
- 1 boneless chicken breast (150 gm) - cut into ¼" pieces
- ½ onion and ½ capsicum - chopped
- 1 tsp red chilli paste, 1 tsp soya sauce, 1 tsp vinegar
- a pinch of ajinomoto (optional)
- ½ tsp each - salt and pepper, 1 tsp oregano
- 1 tsp cornflour, 1 tbsp oil, 4 flakes garlic - chopped
- ½ cup ready made tomato puree
- 3 tbsp tomato ketchup

### Method

1. In a dish marinate chicken with all ingredients for ½ hour or even more.
2. Cover chicken. Microwave for 3 minutes.
3. Brush the bottom of the pizza base with oil & place with bottom side up on the greased tawa placed on a high rack. Grill for 3-4 minutes till golden and crisp.
4. To assemble, place pizza on a wire rack or greased tawa. Sprinkle some cheese. Spread chilli chicken. Sprinkle the remaining cheese.
5. Grill again for 4 minutes.

### सामग्री

- 2 रेडिमेड पिज़्जा बेस
- 150 ग्राम पिज़्जा चीज़ - कदुकस किया हुआ
- 30 मिनट के लिए मैरिनेट करें**
- 1 हड्डी रहित चिकन ब्रेस्ट (150 ग्राम) - ¼" के टुकड़े काटें
- ½ प्याज़ और ½ शिमला मिर्च - कटी हुई
- 1 छोटा च. लाल मिर्च पेस्ट, 1 छोटा च. सोया सॉस, 1 छोटा च. सिरका
- 1 चुटकी अजीनीमोटो (ऐच्छिक)
- ½ छोटा च. प्रत्येक - नमक और काली मिर्च, ½ छोटा च. ओरिगेनो
- 1 छोटा च. कॉर्नफ्लॉर, 1 बड़ा च. तेल, 4 कली लहसुन - बारीक काटें
- ½ कप रेडिमेड टमाटो प्यूरी, 3 बड़े च. टमाटो सॉस

### विधि

1. एक डिश में सारी सामग्री के साथ चिकन को ½ घंटे या ज्यादा समय के लिए मैरिनेट करें।
2. चिकन को ढक दें। 3 मिनट के लिये माइक्रोवेव करें।
3. बेस के नीचे थोड़ा तेल लगा कर तवे पर उलटा रखें। 3-4 मिनट के लिए सुनहरा होने तक ग्रिल करें।
4. पिज़्जा को एक चिकने तवे या वायर रैके पर रखें। थोड़ी सी चीज़ छिड़के। चिली चिकन डालें बाकी बची हुयी चीज़ छिड़कें।
5. 4 मिनट के लिए ग्रिल करें।