

## جبين ريكوتا مع إجاص وعسل



وجبة سريعة، خفيفة، متكاملة في يومها الخاص.. هدية لمن تفكر دائماً في ما ستحضره لنا من وجبات ووجبات كل يوم المقادير: 4 ملاعق كبيرة من جبين الريكوتا 1 حبة إجاص (كمثرى) 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون 1 ملعقة صغيرة من الأعشاب الطازجة المفرومة ناعماً (نعناع، ريحان، زعتر) عسل نحل و صنوبر محمّص للتزيين الطريقة: - يوضع الجبن في طبق التقديم ويُفرد بتمرير ظهر ملعقة. - يُغسل الإجاص ويُقطع شرائح (من دون فصلها عن طرف الساق) على شكل مروحة. - توضع في وسط الجبن مع الضغط الخفيف باليد حتى تُفرد شرائح الإجاص قليلاً. - تُرش بعصير الليمون حتى لا يتغيّر لونها. - تزيّن بالأعشاب الطازجة عسل النحل والصنوبر المحمص. \* يُمكن إستبدال الصنوبر بالجوز (عين الجمل)، كما يُمكن إستبدال جبين الريكوتا بالقشطة الطازجة ولكن يُراعى فرق المردود الحراري