

توست الجبن المشوي مع الأعشاب



المقادير:

- جبن فيتا: كوب
- البقدونس: ملعقة صغيرة (مفروم)
- بابريكا: نصف ملعقة صغيرة (مدخن)
- الصعتر الجاف: نصف ملعقة صغيرة
- الفلفل الأخضر: 1 حبة (مفروماً فرماً ناعماً)
- طماطم: 1 حبة (مفرومة فرماً ناعماً)
- جبنة بارميزان: ملعقة كبيرة (مبشورة)
- خبز التوست: 6 شرائح
- خس: كوب (مغسولاً ومجففاً)

- الزبدة: ملعقة صغيرة

طريقة التحضير:

1- لإعداد حشو الـ"سندويش": يُخلط، في وعاء، جبن الفيتا، مع البقدونس وبهار البابريكا والصعتر والفلفل الأخضر والبندورة. ثم يُضاف جبن البارميزان، مع الاستمرار في التقليب.

2- يُوضع مقدار ملعقة من الحشو فوق كلّ شريحة من الخبز، فورقة من الخس، وأخيراً شريحة ثانية من الخبز.

3- تُسخّن ملعقة من الزبدة على شواية ساخنة، فتحمّص السندويشات لثلاث دقائق.