

سا ندويش الجبن والأفوكادو المحمص

وقت التحضير: 20 دقيقة

الكمية تكفي: 4 أشخاص

المقادير:

- 4 كوب سبانخ، مفروم
- 1 كوب جبنة فيتا، مفرومة
- 2 حبة أفوكادو، مقشر ومقطع الى انصاف
- 2 فص ثوم، مهروس
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت زيتون
- 2 كوب جبنة موزيريلا
- 4 ملعقة كبيرة زبدة
- 8 شرائح خبز توست

طريقة التحضير:

1. يهرس الأفوكادو ويخلط مع الثوم والسبانخ والجبنة في الخلاط الكهربائي ثم يتبل المزيج بالفلفل والملح.
2. يضاف زيت الزيتون تدريجيا أثناء الخلط ثم تضاف جبنة الموزيريلا ويقلب المزيج لمتزج المكونات.
3. يدهن خبز التوست بالزبدة ويوزع الخليط على خبز التوست كل قطعتين مع بعض.
4. تسخن مقلاة على النار وتوضع السا ندويشات لتتحمص على نار خفيفة لحوالي ثلاث دقائق من الجهتين.
5. تقدم السا ندويشات ساخنة.