

# ساندويش 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 إلى 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 الخليط الكهربائي ثم يتبل المزيج بالفلفل والملح.
2. يضاف زيت الزيتون تدريجيا أثناء الخلط ثم تضاف جبنة الموزيريلا ويقلب المزيج لتمتزج المكونات.
3. يدهن خبز التوست بالزبدة ويوزع الخليط على خبز التوست كل قطعتين مع بعض.
4. تسخن مقلاة على النار وتوضع الساندويشات لتنحرق على نار خفيفة لحوالي ثلث دقائق من الجهتين.
5. تقدم الساندويشات ساخنة.