طريقة تحضير مقبلات بروشكيتا بالكوسا

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- رغيف خبز فرنسي، مقطع شرائح
- 3 فص ثوم، مهروس
- 3 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 4 حبات كوسا، مبشورة
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس
- 2 ملعقة صغيرة عصير ليمون

طريقة التحضير:

1. تحمص شرائح الخبز في الفرن من الجهتين.
2. يدهن الخبز بالثوم.
3. في مقلاة واسعة، يسخن الزيت على نار متوسطة ثم يضاف الكوسا ويقلب لحوالي 8 دقائق ليصبح طري ويتحمر.
4. يضاف عصير الليمون والملح والفلفل الأسود والبقدونس وتقلب المكونات لبضع دقائق.
5. يوزع مزيج الكوسا على شرائح الخبز.
6. تصف شرائح الخبز في طبق للتقديم وتقدّم ساخنة.