شرائح التوست المحمصة المغطاة بالمشروم

المقادير:

- كوب مشروم مقطع شرائح
- 2 فص ثوم مهروس
- 1 ملعقة طعام زعتر أخضر مفرووم
- 1 ملعقة طعام ماء
- رشة فلفل اسود
- 4 توست ويفضل اسمر مقسمة انصاف
- 2 ملاعق طعام جبنة بارميزان مبروشة

طريقة التحضير:

- توضع شرائح المشروم مع الثوم في مقلاة على النار مع القليل من الزيت لمدة دقيقتين
- تحمص شرائح التوست على الجهتين (في الفرن لمدة دقيقة)
- توضع خلطة الفطر على انصاف شرائح التوست وترش عليها جبنة البارميزان والزعتر
- توشع في الفرن لمدة دقيقة حتى تذوب الجبنة
- تقدم ساخنة

الف صحة!