

شرائح التوست المحمصة المغطاة بالمشروم

المقادير:

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

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.
- توضع في الفرن لمدة دقيقة حتى تذوب الجبنة.