

شرايج التوست المحمصة المغطاة بالمشروم

المقادير:

- ملعقة طعام زعتر أخضر مفروم
 - 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.