

صلصة الخرشوف والسبانخ الساخنة

المكونات:

- علبة جبن الكريم
- $\frac{1}{4}$ كوب مايونيز
- $\frac{1}{4}$ كوب جبن البارميزان، مبشور
- $\frac{1}{4}$ كوب جبن رومانو، مبشور
- 1 فص ثوم، مقشر ومفروم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ريحان، مجفف
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح الثوم
- الملح والفلفل، حسب الذوق
- علبة من قلوب الخرشوف، مصفية ومفرومة
- $\frac{1}{2}$ كوب سبانخ، مصفى ومفروم
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة موزاريلا، مبشور

طريقة التحضير:

1. سخن الفرن إلى 175 درجة مئوية.
2. يدهن على طبق الخبز الصغير القليل من الزبدة.
3. في وعاء متوسط، يخلط جبن الكريم، المايونيز، جبنة البارميزان، جبنة رومانو، الثوم، الريحان، ملح الثوم، الملح، والفلفل.
4. تضاف بلطف قلوب الخرشوف والسبانخ.
5. ينقل الخليط إلى طبق الخبز المعد.
6. تضاف جبنة موزاريلا على سطح الطبق.
7. يخبز في الفرن المحمى لمدة 25 دقيقة، حتى يحمر قليلا.

ألف صحة!