توست الجبن المشوي مع الأعشاب

المقادير:

- جبن فيتا: كوب

- البقدونس: ملعقة صغيرة (مفروم)

- باريكا: نصف ملعقة صغيرة (مدخن)

- الصعتر الجاف: نصف ملعقة صغيرة

- الفلفل الأخضر: 1 حبة (مفروماً فرماً ناعماً)

- طماطم: 1 حبة (مفرومةً فرماً ناعماً)

- جبنة بارميزان: ملعقة كبيرة (مبشورة)

- خبز التوست: 6 شرائح

- خس: كوب (مغسولاً ومجفّفاً)

- الزبدة: ملعقة صغيرة

طريقة التحضير:

1- لإعداد حشو الـ"سندويش": يُخلط، في وعاء، جبن الفيتا، مع البقدونس وبهار البابريكا والصعتر والفلفل الأخضر والبندورة. ثم، يُضاف جبن البارميزان، مع الاستمرار في التقليب.

2- يُوضع مقدار ملعقة من الحشو فوق كلّ شريحة من الخبز، فورقة من الخس، وأخيراً شريحة ثانية من الخبز.

3- تُسخّن ملعقة من الزبدة على شواية ساخنة، فتحمّص السندويشات لثلاث دقائق.