

Szybkie tosty z serem i za'atarem

Pusta lodówka? To żaden problem, aby zrobić szybkie tosty z serem i aromatycznym za'atarem potrzebujecie zaledwie kilku składników, które większość z nas ma w domu.

SKŁADNIKI

- 4 kromki dobrej jakości pieczywa
- 4 plasterki sera
- 2-3 łyżki za'ataru Jasmeen 2 łyżeczki masła (lub majonezu)
- 2 łyżeczki masła (lub majonezu)

Sposób przygotowania:

Na pieczywie układamy ser, posypujemy całość za'atarem, a następnie przykrywamy kolejną kromką sera i pieczywa. Pieczywo smarujemy masłem (lub majonezem) z obu stron i zapiekamy w tosterze na złoty kolor. Podajemy z sezonowymi warzywami. Tosty można dodatkowo posmarować harissą.

Smacznego!

