

خبز إيطالي بالجبن بيستو



إعداد

1. يتم عمل 10-12 شقاً طويلاً من على سطح الخبز إلى منتصفه مع الحرص على عدم قطع الخبز بالكامل.
2. يمد معجون الطهي بالكزبرة والثوم من ماجي® بين هذه الشقوق الطولية ثم توزع جبنة الموزاريلا بكل حرص.
3. ترش الزبدة الذائبة على السطح وتُخبز في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 170 درجة مئوية حتى تذوب الجبنة ويصبح لون الوجه ذهبياً. ثم تُقدم كطبق جانبي أو مقبلات.

المكونات

- قطعة الخبز الإيطالي
- م ك معجون الطهي بالكزبرة والثوم من ماجي®
- م ك موزاريلا، مقطعة
- م ك زبدة بدون ملح
- متوسطة طماطم
- متوسطة خيار مفروم
- متوسط الخل أو عصير الليمون

30 الدقائق

حصص 6

18.82 غ	Carbohydrates
169.16 كيلو سعرة حرارية	Energy
15.5 غ	Fats
18.2 غ	Fiber
11.22 غ	Protein
39.2 غ	Saturated Fats
303.74 مغ	Sodium
01.4 غ	Sugars