



## רכיבים

- שומר קטנים ככל האפשר
- גרם גבינת עזים מהסוג שאוהבים
- כפות חומץ בלסמי
- כפות אורגנו טריים או מיובשים
- קורט פלפל שחור
- כף מלח

## הכנה

1. מחממים את התנור לחום גבוה (220 מעלות). משמנים תבנית אפוייה (מומלץ בשמן זית).
2. מנקים את ראשי השומר וחוצים כל אחד מהם לאורכו.
3. מסדרים בתבנית עם החתך כלפי מעלה ומברישים ב- $\frac{1}{4}$  כוס שמן (מומלץ שמן זית). בוזקים מלמעלה כף מלח (מומלץ מלח גס) ופלפל שחור גרוס.
4. אופים במשך 12 דקות, או עד שהשומר מזהיב.
5. פורסים את הגבינה לפרוסות דקות ככל האפשר.
6. מוציאים את ראשי השומר מהתנור ומורחים את פניהם בחומץ בלסמי. מסדרים על כל מחצית 2-3 פרוסות גבינה, מטפטפים מלמעלה מעט שמן (מומלץ שמן זית) ומפזרים עלי אורגנו.
7. מחזירים לתנור ל-3-4 דקות, או עד שהגבינה מזהיבה במקצת. מגישים חם.

25 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕