

## טוסט גבינה ברוטב שמנת



### רכיבים

- לחמניות עגולות פרוסות לאורך
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- שיני שום כתוש כתוש
- בצל גדול, פרוס לרצועות
- 1/4 4/1 קורט אגוז מוסקט טחון או לפי הטעם
- מיכלים שמנת מתוקה
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כפות שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מורחים / מברישים את הג'לטות בשמן זית עם מעט שום כתוש מפזרים גבינה ומכניסים לתנור לחום בינוני עד שהגבינה מבעבעת. מוציאים ומניחים בצד.
2. מכינים את הרוטב: מחממים שמן זית במחבת ומטגנים את הבצל עד שקיפות, מוסיפים שום ומערבבים. מוסיפים את השמנת, מלח, פלפל ואגוז מוסקט ומערבבים.
3. מביאים לרתיחה, מנמיכים להבה ומבשלים כ-15 דקות עד שהשמנת הצטמצמה והרוטב סמיך.
4. הצעת הגשה: מניחים את הטוסט בצלחת, מפזרים מעט גבינה מגוררת ומעליה את הרוטב החם.

40 דקות

4 servings 4