

כריך חם



## רכיבים

- לחמניות עגולות
- פרוסות עגבנייה
- לפי הטעם זיתים שחורים פרוסים
- פרוסות גבינה צהובה
- פרוסות גבינת פטה / בולגרית או גבינה בולגרית

## הכנה

1. פורסים את הג'בטה לאורך ובמאוזן, בכך שייוצרו ארבע פרוסות.
2. על כל פרוסה מניחים פרוסה אחת של גבינה צהובה, פרוסה אחת של גבינה מלוחה\בולגרית, פרוסת עגבנייה וכמה זיתים.
3. מכניסים לתנור\טוסטר אובן על חום של 150 מעלות בערך 10-15 דקות, עד שהגבינה ממסה ומזהיבה. בתיאבון!

20 דקות

2 servings 2