

## פתיתטוסט



## רכיבים

- 3/4 4/3 חבילה פתיתים אפויים אורז אסם
- כפית שמן זית
- גביע גבינת קוטג' 5% או 9%
- גרם גבינת מוצרלה או צהובה מגוררת
- ביצה

## הכנה

1. מבשלים את הפתיתים במים רותחים עם מעט מלח, כ-5 דקות או עד שהם רכים ומוכנים.
2. מסננים היטב, מערבבים עם כפית שמן זית, מלח ופלפל שחור לפי הטעם.
3. מוסיפים את כל שאר המוצרים יחד (משאירים 1/4 מכמות הגבינה לפיזור).
4. משמנים טוסטר במעט שמן זית יוצקים כף מהתערובת ליצירת תלולית (לא למחוץ) כך יוצרים מס' תלוליות במרווחים ומעל כל פתיתטוסט מניחים קצת גבינה.
5. מניחים צ'ופסטיק/ מקל כלשהו כך שהטוסטר לא יסגר עד הסוף, צורבים את הפתיתטוסט עם המקל לפחות דקה, מסירים את המקל וסוגרים לגמרי מחממים עד שקריספי וזהוב.
6. אפשר לשמור במקרר ולחמם בטוסטר שוב.

10 דקות

2 2