

Tosty z kaszą, białym serem i jarmużem



Składniki

1/2 szklanka -
ugotowanej na sypko
kaszy jaglanej
50 g - jarmużu
50 g - sera białego
półtłustego
12 szt. - chleba
tostowego
pełnoziarnistego
1 łyżka - masła
sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

Oryginalne śniadanie zachwyci nawet najbardziej wybrednych.

Tosty to nie tylko żółty ser i szynka. Ich wersji może być wiele, wszystko zależy od kreatywności osoby, która je przyrządza. W tej wersji tosty są sycące i pożywne dzięki dodatkowi kaszy. Jarmuż dodaje całości zarówno smaku jak i koloru. Tosty z jarmużem to doskonałe śniadanie, które doda energii na cały dzień.

Opis wykonania:

Umyj i osusz jarmuż. Rozgrzej łyżkę masła na patelni, dodaj jarmuż i smaż przez 2-3 minuty, aż liście zmiękną. Dodaj do ugotowanej kaszy usmażony jarmuż, a następnie rozdrobniony ser. Całość dopraw solą oraz pieprzem do smaku. Ułóż na połowie kromek farsz. Następnie przykryj drugą kromką i zapiekaj w rozgrzanym tosterze lub na patelni aż do zarumienienia pieczywa tostowego. Podawać gorące i przekrojone na pół.

TIP

Tosty będą znakomicie smakowały z dodatkiem pomidorków koktajlowych lub suszonych.

Kaszę jaglaną można zastąpić jęczmienną