

Tartine cu brinza

Tartine cu brinza

Ingrediente :

20 felii bagheta, 450 g mozzarella, 200 g brinza de vaci, 1 zucchini mijlociu, 4-5 rosii potrivite, 1 lingurita ulei masline, 1 lingura otet aromat, 2 linguri verdeata tocata marunt, 20 frunze de busuioc

Preparare :

Se taie legumele si mozzarella felii. Se condimenteaza rosiile si zucchini si se stropesc cu otet si ulei. Se freaca brinza de vaci cu verdeata si sare, pina cind se obtine o pasta compacta. Se unge piinea cu pasta de brinza. Se aseaza deasupra rosii, zucchini si brinza. Se dau la cuptorul incins la 160-170 grade Celsius 7-10 minute. Se infige cite o scobitoare si o frunza de busuioc.