

أرز بالطماطم مع جبن موتساريلا الجاموس ورقائق الخبز المقرمش والريحان



20 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 500 جم سترينيد توميتوز 200
- المكونات
 - أرز قصير الحبة 320 جم
 - أعشاب عطرية حسب الحاجة
 - خبز حسب الحاجة
 - قطع جبن الموتساريلا المصنوع من لبن الجاموس 4
 - ماء 1 لتر



التحضير

يحمص الأرز جيدا في وعاء وفي الوقت ذاته ضع حساء الطماطم على النار من خلال إضافة الماء والملح و طماطم بومي ل+ الغنية باللايكوبين ثم نبدأ الطهي من خلال إضافة القليل من الحساء في كل مرة وإبقائه على النار مع زيت الزيتون البكر ومغرفة من طماطم بومي ل+ الغنية باللايكوبين يقدم مع شرائح الخبز المقرمش والأعشاب العطرية وجبن موتساريللا مصنوعة من لبن الجاموس الطازج في الوسط