

خبز محمص بالطماطم



40 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 300 غ سترينيد توميتوز 500
- شرائح خبز بيتي 4
- بصلة حمراء نوع تروبيا
- ريحان بما يكفي
- زيت بما يكفي
- فص ثوم
- فلفل بما يكفي
- ملح بما يكفي



التحضير

حمصي الخبز في الفرن. قشري البصلة وقطعيها شرائح؛ وقشري الثوم. حمري الثوم والبصلة في حلة صغيرة مع قليل من الزيت والملح والفلفل، ثم أضيفي سترينيد توميتوز مع الريحان مقطع شرائح رفيعة وقليل من الزيت مرة أخرى. اتركيها ينضج بدون غطاء على نار منخفضة جدا لمدة 40 دقيقة. أضيفي الخبز المحمص بعد كسره بملعقة حتى يتم مزجها جيدا ويمتص صلصة الطماطم كلها تقريبا. ضعي الخليط في طبق عميق، ثم تبليها بالزيت النقي، والفلفل المطحون وأوراق الريحان.