

Тосты с тыквой и сыром

Автор: Мухаббат

28.09.2011 12:46 - Обновлено 28.09.2011 13:13



Необыкновенно вкусное сочетание тыквы с сыром и хрустящий тост!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тосты с тыквой и сыром

Автор: Мухаббат

28.09.2011 12:46 - Обновлено 28.09.2011 13:13

4 кусочка хлеба для тостов

250 гр. тыквы

1 небольшая головка репчатого лука

4 ломтика сыра (у меня "ФЕТАКСА")

1 ст.л. оливкового масла

соль

перец

0,5 ч.л. молотого мускатного ореха

молотая паприка (по желанию)

веточки зелени

Тосты с тыквой и сыром

Автор: Мухаббат

28.09.2011 12:46 - Обновлено 28.09.2011 13:13

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тосты обжарить с обеих сторон на сухой сковороде (я придала при помощи кулинарного кольца округлую форму, этого можно и не делать, а просто использовать прямоугольный кусочек). Крошки после обжаривания сохранить, ими можно будет украсить.

Тыкву очистить от кожуры и семян, вымыть, обсушить и нарезать средним кубиком. Лук очистить и нарезать тоже кубиком. В сотейник налить масло и обжарить до прозрачности лук, добавить тыкву, слегка обжарить и тушить под крышкой минут 7-10 до мягкости. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех и паприку.

Сыр нарезать ломтиками.

На кусочек тоста выложить начинку из тыквы и сверху положить ломтики сыра. Посыпать крошками от обжаренных тостов, украсить веточками зелени.

{comments on}