

İngiliz Stiltonlu Armut Tost

Toplam 16 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 6/10

İngiliz stiltonlu armut tost, armudu Stilton ve ekmekle buluşturarak tuzlu-tatlı bir öğle tabağı sunar.

Malzemeler

- 4 adet Ekmek dilimi
- 80 gr Stilton peyniri
- 1 adet Armut
- 10 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Ekmek dilimlerini hafifçe kızartıp tereyağı sürün.
2. Armudu ince dilimleyin, tost içinde eşit yumuşasın.
3. Ekmeklerin üzerine armut ve Stilton peyniri yerleştirin.
4. Tostu tavada veya kızgınlıkta peynir eriyene kadar pişirin.
5. Peynir akışkanken bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Armutu ince dilimlemek tost içinde eşit yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kahvaltıda domates, salatalık yeşillik ve bir fincan sade kahveyle tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt