

# Ostsmörgås

Toplam 10 dk

Hazırlık · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açıklama 6/10

Ostsmörgås, kızartma ekmeği peynirle buluşturarak sade, tuzlu ve sıcak bir İskandinav kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Ekmek dilimi
- 80 gr Peynir
- 10 gr Tereyağ

## Yapılış

1. Ekmek dilimi malzemesini dilimleyip hafifçe kızartın.
2. Ekmek dilimi ve Peynir malzemelerini tavada birlikte çevirin.
3. Ekmek dilimi ve Peynir karışımını tavada 4-5 dakika pişirip toparlayın.
4. Ekmek dilimi tabanını süre daha sıcak edin.
5. Ekmek dilim kahvaltıda dilimleyip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği çok kurutmamak için yumuşak bırakın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tostu sıcak sunun, yanına salatalık dilimleri ve turp koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt