

הַכַּנֵּת טוֹסֵט



הַמְצָרָכִים :

2 פְּרוֹסוֹת לֶחֶם
רֶסֶק עֲגֻבְנִיּוֹת אוֹ קֶטְשׁוּפ
גְּבִינָה צְהָבָה פְּרוֹסָה אוֹ מְגוֹרְדָת
זֵיתִים לְלֹא גְרַעֲיִנִים

אוֹפֵן הַהַכָּנָה :

1. לוֹקְחִים 2 פְּרוֹסוֹת לֶחֶם וּמוֹרְחִים עֲלֵיהֶם רֶסֶק עֲגֻבְנִיּוֹת.
2. אַחַר כֵּן מְפִזְרִים גְּבִינָה צְהָבָה עַל הָרֶסֶק.
3. בְּהַמְשָׁךְ, מְפִזְרִים זֵיתִים לְלֹא גְרַעֲיִנִים עַל הַגְּבִינָה הַצְהָבָה.
4. אִם רוֹצִים מְפִזְרִים מְלַמְעָלָה אוֹרְגָנוּ.
5. אַחַר כֵּן, מְנִיחִים פְּרוֹסָה עַל פְּרוֹסָה, מְכַנִּיסִים לְטוֹסֵטֵר וּמְחַכִּים כְּחֹמֶשׁ דְּקוֹת עַד שֶׁהַגְּבִינָה נִמְסָה.
6. לְבִסוּף אָנוּ מְאַחֲלִים לָכֶם, בְּתֵאָבוֹן!

סידור את המשפטים לפי הרצף המתאים.

בהמשך, מפזרים זיתים ללא גרעינים על הגבינה הצהבה.

לוקחים 2 פרוסות לחם ומורחים עליהם רסק עגבניות.

אחר כך מפזרים גבינה צהבה על הרסק.

לבסוף אנו מאחלים לכם, בתאבון!

אחר כך, מניחים פרוסה על פרוסה, מכניסים לטוסטר ומחכים כחמש דקות עד שהגבינה נמסה.

אם רוצים מפזרים מלמעה אורגנו.



בַּהֶמְשֵׁד, מִפְּזָרִים זֵיתִים לְלֹא
גֵרְעִינִים עַל הַגְּבִינָה הַצְּהָבָה.

לוֹקָחִים 2 פְּרוֹסוֹת לָחֵם
וּמִוֹרָחִים עֲלֵיהֶם רְסֵק עֲגֻבָּנוֹת.

אַחַר כָּדָּ מִפְּזָרִים גְּבִינָה צֶהְבָּה

עַל הָרֶסֶק.

לְבַסּוֹף אָנוּ מְאַחֲלִים לָכֶם,

בְּתֵאבּוֹן!

אַחַר פֶּדָה, מִנִּיחִים פְּרוּסָה עַל פְּרוּסָה, מִכְּנִיסִים
לִטּוֹסֵטֶר וּמְחַפִּים כְּחֵמֶשׁ דְּקוֹת עַד שֶׁהַגְּבִינָה
נִמְסָה.

לְבַסּוֹף אָנוּ מְאַחֲלִים לָכֶם,
בְּתֵאבּוֹן!

כְּתֹב לַיָּד פֶּל מְשֻׁפֵּט מֵלֵת קְשׁוּר

1. לוקחים 2 פרוסות לחם ומורחים עליהם רסק עגבניות.
2. מפזרים גבינה צהובה על הרסק.
3. , מפזרים זיתים ללא גרעינים על הגבינה הצהובה.
4. מפזרים מלמעלה אורגנו.
5. , מניחים פרוסה על פרוסה, מכניסים לטוסטר ומחכים כחמש דקות עד שהגבינה נמסה.
6. אנו מאחלים לכם, בתאבון!







908456 [RF] © www.visualphotos.com



איך מְכִינִים טוֹסֵט גְּבִינָה? כְּתֹבוּ אֶת הַמַּתְכוּן עִם מְלוֹת קְשׁוּר



איך מכינים טוסט גבינה?

כתבו את המצרכים שאותם אנו צריכים כדי להכין טוסט.



כתבו את המתכון עם מלות קשור