

## tosty z zielonym pieprzem

**IZABELA28**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pieczywo tostowe</b>	4 kromki
<b>masło</b>	20 gram
<b>wino białe wytrawne</b>	1 szklanka
<b>ementaler</b>	200 gram
<b>sól</b>	
<b>ząbek czosnku</b>	1 szt.
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>marynowany zielony pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać piekarnik do temp. 180 stopni. tosty posmarować masłem. Ułożyć w płytkiej żaroodpornej formie posmarowaną stroną do dołu.

Kromki chleba skropić białym winem, resztę wina dodać do startego sera. Zmiażdżony ząbek czosnku i jajko wymieszać z masą serową, przyprawić solą i pieprzem, dodać osączony zielony pieprz i wymieszać.

Pastą wysmarować kromki chleba, ułożyć w formie, wstawić do rozgrzanego piekarnika na najwyższą półkę i zapiekać 8 minut. Przekroić na pół, ułożyć na ogrzanych talerzach i od razu podawać.