



Τοστ Χαβάης

Μια εύκολη και νοστιμότατη ιδέα για σένα και την παρέα σου!

Υλικά που θα χρειαστείς:

- 8 φέτες ψωμί τοστ
- Μία κονσέρβα με ανανά κομμένο σε μεγάλους δακτυλίους (ή φρέσκο ανανά)
- 8 λεπτές φέτες καπνιστής γαλοπούλας
- 8 φέτες τυρί ένταμ ή γκούντα
- Μαργαρίνη
- Λίγη μουστάρδα (προαιρετικά)
- Λίγη κέτσαπ (προαιρετικά) ή λίγη μαρμελάδα



Πώς να τα φτιάξεις:



Αράδιασε τις φέτες του ψωμιού τοστ πάνω σ' ένα ταψί.

Άλειψε κάθε φέτα με λίγη μαργαρίνη.

Πάνω στην μαργαρίνη άλειψε λίγη μουστάρδα (μπορείς και να την παραλείψεις!)

Μετά, πρόσθεσε μια φέτα καπνιστής γαλοπούλας και από πάνω της ένα δακτύλιο ανανά.

Στη συνέχεια βάλε πάνω από τον ανανά μια φέτα τυρί!

Τέλος, στο κέντρο του τυριού, σαν κορώνα, ρίξε μια σταγόνα κέτσαπ ή μια κουταλιά μαρμελάδα της αρέσκειάς σου.

Τοποθέτησε το ταψί στο φούρνο και ψήσε τα τοστ σε θερμοκρασία περίπου 200 βαθμών Κελσίου, μέχρι να λιώσει το τυρί (περίπου 15 λεπτά).

Μπορείς να τα συνοδέψεις με σαλάτα και με τσάι του βουνού.

Αλλά και μόνα τους να τα φάτε, ένα είναι σίγουρο: οι φίλοι σου θα ξανάρθουν για παρέα!

Καλή επιτυχία!

Σου άρεσε η συνταγή μας;

Γράψε μας την δική σου συνταγή και στείλε την μας στο exerevnites@wzeurope.net μαζί με 2 φωτογραφίες. Θα την δοκιμάσουμε και μπορεί σύντομα να την ανεβάσουμε στους εξερευνητές!