



## Сендвич со печен зеленчук и сирење

Е ова е сендвич... Брз и лесен за правење, но ќе Ви го задоволи сетилото за вкус и апетитот до крајот на денот. Прекрасна комбинација на сочен и шарен зеленчук и фино солено сирење совршени за печење.



### Состојки:

- 2 големи земички
- 1 тиквичка
- 1 модар патлиџан
- грст чери домати
- 200 грама тврдо сирење
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сецкање: Тиквичката исекајте ја на мали коцки...

Потрудете се тие да бидат со приближно иста големина.

Потоа и модриот патлиџан исечкајте го на ист начин.

И на крај, сирењето... Исечкајте го на коцки, и ако е можно коцките треба да бидат со приближно иста големина.

### Чекор 2

Рерната загрејте ја на 160 степени и во тавата за рерна рамномерно распоредете го сиот зеленчук и сирењето...

Одлична комбинација на бои...

Зачинете ги со маслиново масло, сол и бибер и спремни сме за печење.

### Чекор 3

Ставете ја тавата во рерна 20 минути додека зеленчукот да добие малку боја и сирењето да стане златно румено.



#### Чекор 4

Сервирајте со голема бела земичка и убаво наполнете ја со филот... Спремни сте за ручек.

#### Совет

Лесно можете да го направите овој рецепт за неколку пријатели, да го сервираат филот на маса и да ги оставите сами да си направат сендвичи...

А зошто одозгора да не ставите и суви билки за дополнителен вкус?

---

#### Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)