

# Tosty w 3 wersjach

**Czas wykonania:** 20 – 30 min **Ilość porcji:** 12 trójkącików (4 - 6 porcji)

## **Składniki:**

*I. Tost z mozzarellą i pomidorami:*

- 4 kromki chleba tostowego
- 125 g sera mozzarella w kulce
- 4 suszone pomidory
- kilka oliwek

*II. Tost z pastą orzechowo-serową i pieczarkami:*

- ½ pasty orzechowo-serowej (Przepis na blogu)
- 100 g pieczarek

*III. Tost z salami i papryką*

- 4 kromki chleba tostowego
- 4 plasterki salami
- 4 plasterki oscypka
- kawałek papryki
- 1 mały ogórek kiszony
- ketchup



## **Przygotowanie:**

Tosty z mozzarellą i pomidorami:

Mozzarellę pokroić na plasterki, ułożyć na chlebie. Na ser wyłożyć suszone pomidory i posiekane oliwki. Tosta zapiec w tosterze.

Tosty z pastą serowo – orzechową:

Wykonać pastę serowo – orzechową (Przepis na blogu). Chleb posmarować z dwóch stron pastą. Pieczarki pokroić i podsmażyć na maśle. Farsz z pieczarek wyłożyć na pastę. Tosta zapiec w tosterze.

Tosty z salami i papryką:

Plasterki sera oraz salami ułożyć na chlebie. Paprykę i ogórka pokroić w małą kostkę i wyłożyć na salami. Tosta zapiec w tosterze.

Dodatkowo każdą kromkę chleba można posmarować masłem i posypać ulubionymi ziołami.