



Помидоры с маслинами и сыром - отличное сочетание, и бутерброды тут не исключение.

### **Ингредиенты:**

- батон длинный или обычный (для фигурной формы бутербродов)
- кабачок
- помидоры
- маслины без косточек
  
- сыр
- зелень
- соль
- мука
- масло
- майонез
  
- чеснок (по желанию)

### **Рецепт:**

Бутерброды можно приготовить в микроволновке или в духовке, если в духовке - нужно её разогреть.

Батон нарезать на ломтики



или вырезать с помощью формочек,



но в данном случае лучше подойдет округлая форма, например, "цветочек".

Обжарить кусочки батона на сливочном масле с двух сторон, можно и не обжаривать - дело вкуса.

Кабачки нарезать колечками, посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Конечно же, лучше будет, если ломтик хлеба, помидоры и кабачки будут примерно одного размера (в диаметре).

Помидоры нарезать колечками.

Чеснок измельчить.

Сыр натереть на тёрке.

Маслины нарезать колечками.

### **Собираем бутерброды:**

Каждый кусочек батона смазать немного майонезом, сверху - кабачок с чесноком, затем помидор и маслины. Сверху бутерброд посыпать сыром.

Запекать бутерброды 5-10 минут (если в духовке), пока не расплавится сыр. Готовые бутерброды украсить зеленью.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}