

Кунжутные треугольнички с моцареллой



Что нужно:

- сыр моцарелла - 400 г;
- кунжут - 100 г;
- помидоры - 4 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- базилик - 1 пучок;
- слоёное бездрожжевое тесто - 1 пачка;
- слив. масло - 100 г;
- соль, чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто в прямоугольник и нарезаем полосками (шириной 10 см);
2. Смешиваем мелко порезанные помидоры и моцареллу, мелко порубленный зелёный лук и базилик, половину сливочного масла, солим и перчим;
3. Выкладываем нашу начинку следующим образом;
4. Укладываем наши треугольнички на смазанный растительным маслом противень, смазываем сами треугольнички оставшимся сливочным маслом и посыпаем кунжутом;
5. Выпекаем 20 минут при 220 градусах.