Кунжутные треугольнички с моцареллой и томатами!



Что нужно:

- сыр моцарелла - 400 г;
- кунжут - 40 г;
- помидоры - 4 шт;
- корица - 1/2 ч. л.;
- базилик сушёный - 1 ст. л.;
- слоёное бездрожжевое тесто - 1 пачка;
- слив. масло - 100 г;
- соль, чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Раскатываем тесто в прямоугольник и нарезаем на полоски шириной в 10 см.
3. Смешиваем мелко нарезанные помидоры, также не крупно нарезанную моцареллу, половину сливочного масла, базилик и корицу. Солим и перчим.
4. Раскладываем получившуюся смесь на наши полоски, доходя до середины. Накрываем их оставшимися половинками теста и формируем треугольнички. Выкладываем их в форму для запекания, которую мы предварительно смазали маслом.
5. Сверху смазываем их оставшимся сливочным маслом и посыпаем кунжутом.
6. Запекаем при 180 градусах 20 минут.