# ΤΟΥΡΝΕΝΤΟ ΡΟΣΣΙΝΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΔΕΡΑ ΚΡΟΥΤΟΝ ΤΑΠΕΔΟ ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

# ΥΛΙΚΑ :

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ

ΠΑΝΤΑΡΟΦΥΛΛΑ

ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΤΟΣΤ

ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ

ΒΟΥΤΥΡΟ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:ΨΗΝΟΥΜΕ ΑΡΟΖΕ ΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΑΠΟΥΑΝ

ΜΠΛΑΝΣΑΡΟΥΜΕ ΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΟΦΥΛΛΑ

ΑΝΟΙΓΟΥΜΕ ΛΙΓΟ ΤΟ ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΤΟΣΤ Μ ΕΝΑΝ ΠΛΑΣΤΗ ΤΟ ΒΑΖΟΥΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΤΟ ΨΗΝΟΥΜΕ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ:

ΒΡΑΖΟΥΜΕ Τις ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΜΠΛΕΝΤΑΡΟΥΜΕ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ

ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΔΕΡΑ:ΜΟΛΙΣ ΑΡΧΙΖΕΙ ΝΑ ΒΡΑΖΕΙ Η ΝΤΕΜΙΓΚΛΑΣ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΑΔΕΡΑ ΤΕΛΕΙΩΝΟΥΜΕ ΜΕ ΛΙΓΟ ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ

