Provence-i padlizsán friss sajttal és kakukkfűvel
RECEPT

# Provence-i padlizsán friss sajttal és kakukkfűvel

<?xml version="1.0"?>
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ
40 perc
HOZZÁVALÓK
7
ADAG
2
Vidd otthonodba az igazi provence-i életérzést ezzel az üde és gyors ebédötlettel!
Megosztás

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

## HOZZÁVALÓK

- 1 üveg Ben's Original™ Provence-i mártás

- 2 padlizsán
- 100 g friss sajt (kecske, juh vagy tehéntejből készült sajt)
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1 csipet só
- 1 kis csokor kakukkfű
- Friss kenyér

## ELKÉSZÍTÉS

1. 1
   Vágjuk fel a padlizsánt 1 cm vékony szeletekre, sóval szórjuk meg és hagyjuk állni 15 percig.
2. 2
   Töröljük meg a szeleteket papírtörlővel.
3. 3
   Olajjal dörzsöljük be a padlizsánt és egy serpenyőben fokozatosan süssük meg mindkét oldalát, amíg puha nem lesz.
4. 4
   Tartsuk a padlizsán szeleteket melegen, például sütőben.
5. 5
   Tálaljuk a mártással a tetején. Hintsük meg aprított sajttal és kakukkfűvel. Helyezzünk mellé a kenyeret.

## KATEGÓRIÁK

Vegetáriánus, 30-45 perc, Provence-i Mártás, Gyors és Egészséges

## Érdekelhet még...

### Chilli Con Carne Fűszeres Mexikói Rizzsel

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

6

RÉSZLETEK

### Forró rizspuding kávékrémmel

Főzési idő

25 perc

Hozzávalók

7

RÉSZLETEK

## Spanyol Stílusú Rizs

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

13

RÉSZLETEK

## Mexikói Saláta

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

12

RÉSZLETEK

---

**Source URL:**
*https://hu.bensoriginal.com/receptek/provanszi-padlizsan-friss-sajttal-es-kakukkfuvel*