Provence-i padlizsán friss sajttal és kakukkfűvel
RECEPT

Provence-i padlizsán friss sajttal és kakukkfűvel

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	40 perc
HOZZÁVALÓK	7
ADAG	2

Vidd otthonodba az igazi provence-i életérzést ezzel az üde és gyors ebédötlettel!

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. Vágjuk fel a padlizsánt 1 cm vékony szeletekre, sóval szórjuk meg és hagyjuk állni 15 percig.
2. Töröljük meg a szeleteket papírtörlővel.
3. Olajjal dörzsöljük be a padlizsánt és egy serpenyőben fokozatosan süssük meg mindkét oldalát, amíg puha nem lesz.
4. Tartsuk a padlizsán szeleteket melegen, például sütőben.
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



Forró rizspuding kávékrémmel

Főzési idő

25 perc

Hozzávalók

7



Spanyol Stílusú Rizs

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

13



Mexikói Saláta

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

12

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