

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 \(opens in new window\)](#)

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 papírtörölővel.
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-kakukkfuevel>