

Ledni Laci receptára



Ahogy én készíteném

Mediterrán pirítós

Hozzávalók:

Padlizsán, só, olívaolaj, húsleves alaplé,
sajt, olíva bogyó, hámozott paradicsom,
friss bazsalikom



Elkészítés: A padlizsánt megtisztítjuk, felkarikázzuk. Megsózzuk és állni hagyjuk, hogy kifolyjon a leve. Olíva olajjal megöntözött tepsibe tesszük a tovább aprított padlizsánt. Megöntözzük húsleves alaplével, olíva bogyót, hámozott paradicsomot, friss bazsalikomot teszünk rá. Folyamatosan öntözzük a húsleves alaplével. Tepsiben összesütjük, és pirítósra téve tálaljuk

