

Bakłażan z pomidorami i kozim serem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

wegetariańskie danie

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 4 PLN

Potrzebne składniki:

- bakłażan - 1 szt.
- pomidory - 2 szt.
- kozi ser pleśniowy - 15 dag
- oliwa - 2 łyżka(i)
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Bakłażan i pomidory pokrój w plastry. Ser podziel na kawałki. Przygotuj kwadraty folii aluminiowej. Bakłażana posmaruj z obu stron oliwą i ułóż na grillu. Po kilku minutach obróć na drugą stronę, ale tym razem połóż pod spód folię aluminiową. Na wierzchu każdego plastra połóż kawałek pomidora i sera. Grilluj 10 minut, aż ser zacznie się topić.

Jak podawać?

posypyany pieprzem

