



Silvia Bronerzkaya Food Blog



САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ ГРИЛЬ С КОЗЬИМ СЫРОМ



Понадобится:

- кабачок - 1 крупный
- лук порей - средняя часть - 3 сантиметра
- мягкий козий сыр - 1 столовая ложка
- черный кунжут - 1 чайная ложка
- паприка - щепочка
- смесь сушеных трав - 1 столовая ложка
- чеснок - 2 зубчика
- лимон - 1 штука
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

Разогрей духовку до 180 градусов. Кабачок нарежь вдоль не очень тонко. Смешай сок половинки лимона, с выдавленным чесноком, сухими травами, паприкой и солью.



Обильно смажь смесью кабачки. Запекай в духовке до полной готовности кабачков и под конец подрумянь их включив функцию гриль+обдув 220 градусов (аккуратно, чтобы не спалить).



Лук порей нарежь полукольцами и обжарь пару минут на хорошо разогретой сковороде, добавив буквально чайную

ложку оливкового масла. Кабачки нарежь крупными кусочками, смешай с луком-пореем и выложи на тарелку. Выложи козий сыр, посыпь кунжутом и паприкой, полейте оставшимся лимонным соком.

sifood.com.ua - Салат из кабачков гриль с козьим сыром