

Grilovaná zelenina se sýrem na sýrových Raciolkách

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Zeleninu (paprika, cuketa, lilek) nakrájíme na malé kostičky, pokapeme olivovým olejem, dochutíme solí, pepřem, česnekem, tymiánem a omáčkou, promícháme a rozložíme na plech s pečícím papírem. Grilujeme krátce (cca 5 minut) v troubě. Vychladlou směs necháme na sítku okapat. Sýrové Raciolky vložíme na dno vykrajovacího kroužku a pufovaný plátek poklademe zeleninou. Sýr feta nebo balkán nastrouháme nahrubo a smícháme s troškou olivového oleje. Sýr poté navršíme na zeleninu, mírně přitlačíme a formičku odstraníme. Jednotlivé porce dozdobíme cherry rajčátky.

Ingredience

- **Cuketa** - 80 g
- **Lilek** - 50 g
- **Paprika zelená** - 70 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 1.5 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Raciolky sýrové 60 g** - 90 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Podravka Ajvar pikant 350 g** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

