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 сушенных 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, полей оставшимся лимонным соком.

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