



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szervíz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Grillezett padlizsán-paradicsomstack (torony) parmezánnal

Alapadatok

Adag: 4 fő

Elkészítési idő: kb. 30 perc

előkészítés: 10–15 perc

grillezés / tálalás: 15 perc

Nehézségi fok: könnyű–közepes

(a tálalás igényel egy kis odafigyelést, de technikailag egyszerű)

Hozzávalók

- 2 nagy padlizsán, 1 cm vastag szeletekre
- 3–4 érett paradicsom, vastag szeletekre
- 50 g reszelt parmezán
- 2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
- Friss bazsalikomlevelek
- Olívaolaj, só, bors

Elkészítés:

1. Sózd meg a padlizsánszeleteket, hagyd 15 percig állni, majd itasd fel a nedvességet.
2. Kend meg olívaolajjal és grillezd mindkét oldalát aranybarnára.
3. Rétegezd a padlizsánt és paradicsomot egy tányéron, szórd meg fokhagymával és parmezánnal.
4. Tálald bazsalikkal és extra olívaolajjal.