

BURGONYALEPÉNY ZÖLDSÉGGEL, CUKKINIVAL ÉS



Hozzávalók

- Burgonyalepény 30 db
- cukkini 0,5 kg
- padlizsán 0,7 kg
- fokhagyma 0,03 kg
- olaj 0,12 l
- bazsalikom 2 csokor
- extra szűz olívaolaj 0,5 l
- fenyőmag 0,2 kg
- parmezán 0,15 kg
- só, bors ízlés szerint

Burgonyalepény zöldséggel, cukkinival és padlizsánkrémrel sütve - Aviko Food Service

Burgonyalepény zöldséggel, cukkinival és padlizsánkrémrel sütve - Aviko Food Service

Elkészítés

Vágjuk félbe a padlizsánt hosszában és 170°C-os sütőben 13 percig süssük. Vegyük ki a padlizsán húsát és fokhagymával, olívával keverjük össze. A cukkinit 2 mm-es szeletekre vágjuk és grillezzük. A pesto szósz úgy készül, hogy egy mixerben összeturmixoljuk a száraz serpenyőn pirított fenyőmagot, bazsalikomot, parmezánt és olívát. A burgonyalepényt a csomagoláson jelzett módon zsiradékban sütjük. Tortaszerűen egymásra rakunk: burgonyalepényt, padlizsánpürét, grillezett cukkinit, burgonyalepényt, padlizsánpürét, grillezett cukkinit, burgonyalepényt. Az egészet 175°C-os sütőben 10-12 percig sütjük.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)