

Ledni Laci receptára



Ahogy én készíteném

## Mediterrán pirítós

### Hozzávalók:

Padlizsán, só, olívaolaj, húsleves alaplé,  
sajt, olívabogyó, hámozott paradicsom,  
friss bazsalikom



**Elkészítés:** A padlizsánt megtisztítjuk, felkarikázzuk. Megsózzuk és állni hagyjuk, hogy kifolyjon a leve. Olíva olajjal megöntözött tepsibe tesszük a tovább aprított padlizsánt. Megöntözzük húsleves alaplével, olíva bogyót, hámozott paradicsomot, friss bazsalikomot teszünk rá. Folyamatosan öntözzük a húsleves alaplével. Tepsiben összesütjük, és pirítósra téve tálaljuk

