Pečeni Aretos s grillanim povrćem

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

250 g Aretos sira
4 češnja češnjaka
45 ml K Plus maslinovog ulja
20 g K Plus meda
1 tikvica ~ 300 g
1 patlidžan ~ 400 g
bosiljak
sol
crni papar
tostirani kruh

Patlidžan i tikvicu operite, narežite na tanke kriške i posolite. Pećnicu zagrijte na 200°C. Aretos stavite u posudu za pečenje i razlomite na manje komade te dodajte češnjak u kori. Sir prelijte s medom i 15 ml maslinovog ulja, lagano popaprite i stavite u pećnicu.

Na grill tavi, na jakoj vatri, zagrijte 15 ml maslinovog ulja i pecite patlidžan, 2-3 minute sa svake strane. Odložite u posudu i ponovno ulijte 15 ml ulja pa pecite i tikvicu, 2-3 . Nakon 25 minuta izvadite posudu iz pećnice i posložite pečeno povrće oko sira. Vratite u pećnicu na još 10 minuta.Ukrasite bosiljkom i poslužite uz tostirani kruh.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici