

Warzywa z serkiem i bazylią



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 sztuka
cukienia	1 sztuka
żółta papryka	2 sztuki
garść pomidorów koktajlowych	
szparagi	1 pęczek
olej	6 łyżek
śmietana 18-procentowa	1 łyżka
posiekany szczypiorek	1 łyżka
skórka otarta z cytryny	1 łyżeczka
sól, pieprz	do smaku
estragon	1 łyżka
bazylia świeża	1 łyżka
ser biały twarogowy	250 gram
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażan i cukinię pokroić w dość cienkie plastry, papryki na kawałki, odetnij twarde końcówki szparagów. Wszystkie warzywa posmaruj olejem i grilluj na średnim ruszcie, najlepiej na aluminiowych tackach lub kawałku folii aluminiowej. Twarożek rozgnieć widelcem, połącz ze śmietaną i ziołami, dodaj skórkę z cytryny, przypraw solą i pieprzem, podawaj jako gęsty sos do warzyw.