



przepisy.pl

Grillowane pomidory z ziołami i jalapeno



Składniki:

- pomidory - 200 gramów
- Przyprawa płatki papryki jalapeno z czosnkiem Knorr** - 2 łyżki
- kolendra - 1 pęczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów
- migdały ze skórką - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



20 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Migdały praż w rozgrzanym do 160 st.C piekarniku przez ok. 10-12 minut. Po tym czasie lekko ostudź i pokrój na mniejsze nieregularne kawałki.
2. Pomidory przekrój wzdłuż na pół i skrop oliwą. Wszystkie zioła posiekaj.
3. Rozgrzej mocno patelnię grillową i smaż pomidory zaczynając od części z mięszem. Po 1-2 minutach smażenia przekręć pomidory na drugą stronę. Po usmażeniu zdejmij z patelni.
4. Teraz skrop pomidory ponownie oliwą, posyp dużą ilością świeżych ziół, przyprawą Jalapeno i migdałami. Podawaj na ciepło lub na zimno.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl