



Pomidory z grilla z serem

przepisy.pl



Składniki:

- pomidory - 4 sztuki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- chudy biały ser - 10 dekagramów
- orzeszki pinii - 5 dekagramów
- posiekane świeże zioła - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory umyj, osusz i pokrój w plastry średniej grubości.
2. Orzeszki pinii upraż na rozgrzanej, suchej patelni.
3. Sos sałatkowy czosnkowy Knorr wymieszaj z wodą, a następnie połącz z majonezem.
4. Na kawałku folii aluminiowej układaj na przemian plastry pomidorów i plastry sera.
5. Posyp ziołami i orzeszkami pinii. Polej oliwą z oliwek i zawiń szczelnie folię. Piecz na rozgrzanym grillu kilkanaście minut. Podawaj z sosem czosnkowym.

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