

Grilovaná rajčata s tvarohovým sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 4 ks
- majonéza Hellmann's 3 lžíce
- Knorr Salad Dressing Jogurtový 1 balení
- olivový olej 3 lžíce
- piniové oříšky 5 g
- Česneková omáčka Hellmann's 1 balení
- nízkotučný jogurt 10 g
- sekané čerstvé bylinky 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata umyjte, osušte a nakrájejte na středně tlusté plátky.

Na rozehráté suché pánvi upražte piniové oříšky.

Knorr Salad Dressing Jogurtový smíchejte s vodou a následně přidejte majonézu.

Na alobal pokládejte střídavě plátky rajčat a tvarohového sýra.

Posypte bylinkami a piniovými oříšky. Polijte olivovým olejem a alobal dobře uzavřete. Na rozehrátém grilu pečte cca 15-20 minut. Servírujte s česnekovou omáčkou.

Tip: Vyzkoušejte s Česnekovou nebo Samba omáčkou značky Hellmann's