

Grilovaná rajčata s tvarohovým sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 4 ks
- Majonéza Hellmann's 3 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Knorr Salad Dressing Jogurtový 1 balení
- Piniové oříšky 50 g
- Nízkotučný olešnický tvaroh 10 g
- Posekané čerstvé bylinky 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rajčata umyjte, osušte a nakrájejte na středně tlusté plátky.
2. Na rozehřáté suché pánvi upražte piniové oříšky.
3. Knorr Salad Dressing Jogurtový smíchejte s vodou a následně přidejte majonézu.
4. Na alobal pokládejte střídavě plátky rajčat a tvarohového sýra.
5. Posypte bylinkami a piniovými oříšky. Polijte olivovým olejem a alobal dobře uzavřete. Na

rozehřátém grilu pečte cca 15-20 minut. Servírujte s česnekovou omáčkou.