



Grillezett kecskesajt paradicsomágyon, sült cukkinivirággal

🕒 40–60 Perc 

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Szeletelt kecskesajt
2 db	Cukkinivirág
1	Tojás
100 ml	Fehérbor
150 g	Liszt
300 g	Koktélparadicsom
1 csipet	♦ Kakukkfű, morzsolt
1 csipet	♦ Bio oregánó, morzsolt
1 csipet	♦ Bio rozmaring, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
0.5 tk.	♦ Citromhéj, reszelt
	Olívaolaj

- 1 Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Fektessük a félbevágott paradicsomokat egy sütőlapra a vágott oldalukkal felfelé. Ízesítsük sóval, locsoljuk meg olívaolajjal, és szárítsuk a sütőben körülbelül 60 percig.
- 2 A cukkinivirágok elkészítése: Válasszuk szét a tojást. Keverjük simára a tojássárgáját, a lisztet, a bort és a citromhéjat. Verjük fel a tojásfehérjét, és keverjük ezt is masszához. Forgassuk meg a cukkinivirágokat a tésztában, és egy mély serpenyőben süssük ki őket bő olajban.
- 3 Szeleteljük fel a kecskesajtot, és ízesítsük kakukkfűvel, rozmaringgal, oregánóval, sóval és borssal. Egy serpenyőben hevítsünk egy kevés olívaolajat, és pirítsuk meg a sajtszeletek mindkét oldalát.
- 4 Rendezzük el a paradicsomokat egy tálon, halmozzuk a tetejére a kecskesajtot, és díszítsük a cukkinivirágokkal.

