



קל



20 דקות



4 מנות

שילוב מפתיע ויצירתי של קרואסון חמאה במילוי סלט חצילים מושלם וסלסת עגבניות מתובלת עם תוספת פריכה של טופו קראנצ'ים פיקנטי. כל ביס חגיגה

הוראות הכנה

1. להכנת הטופו

מכינים את הטופו קראנצ'ים לפי ההוראות בגב האריזה.

2. להכנת הבאבא גנוש

מערבבים את המרכיבים - חציל קלוי, טחינה גולמית, מים קרים, שום ומלח לפי הטעם היטב.

3. להכנת הסלסה

מערבבים את כל המרכיבים - עגבניות, פלפל חריף, כוסברה או פטרוזיליה קצוצה, לימון סחוט למיץ ושמן זית.

4. להרכבת הקרואסון

ממלאים את הקרואסונים בשכבות סלסה, באבא גנוש וטופו קראנצ'ים ומגישים.

מרכיבים

1 חבילה טופו קראנצ'ים

3-4 קרואסונים

1 חציל קלוי

100 גרם טחינה גולמית

1/4 כוס+1 כף מים קרים

2 כפות מיץ לימון

1 שן שום קצוצה

4 עגבניות חתוכות

1 פלפל חריף קצוץ

1/2 צרור כוסברה או פטרוזיליה קצוצה

1/2 לימון סחוט למיץ

1 כף שמן זית

המתכון של השף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL