

חצילים מגולגלים בגבינת עזים



רכיבים

- פנים של חציל גדול, פרוס לעיגולים בעובי כ-1 ס"מ
- כפות מלח (אם החצילים מרים)
- כוס שמן קנולה רגיל לטיגון
- גרם גבינה צפתית מוצקה בצורת גליל
- זיתים שחורים שחורים
- לפי הטעם בזיליקום טריים לעיטור

הכנה

1. אם החצילים מרים, ממליחים אותם, מניחים לכמה שעות, שוטפים ומייבשים במגבות נייר.
2. מחממים במחבת שמן בגובה כ-1 ס"מ.
3. כשהשמן חם, מטגנים בו את פרוסות החצילים משני הצדדים, עד לגוון זהוב. מניחים את פרוסות החצילים על מגבות נייר, לספיגת שאריות השמן.
4. פורסים את גליל גבינת העזים לפרוסות בעובי כ-0.5 ס"מ.
5. מניחים במרכז כל פרוסת חציל עיגול גבינה, מגלגלים את פרוסת החציל ונועצים קיסם שיניים, שעליו נעוץ כבר זית שחור מגולען.
6. עורכים על צלחת הגשה ומעטרים בעלי בזיליקום שלמים.

50 דקות

4 servings 4