

פרוסות סלק, גבינה בולגרית ובלסמי



רכיבים

- סלק אפויים או מבושלים עד ריכוך
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- טיפה חומץ בלסמי
- ענף בזיליקום או עירית קצוצה לא חובה

הכנה

1. פורסים את הסלק הרך לפרוסות דקות ככל האפשר. ניתן לרכך בסיר גדול עם הרבה מים ברתיחה של כשעה ורבע, או בתנור. שקית לאפייה בתנור מזרזת מעט את התהליך.
2. מסדרים על גבי צלחת את הפרוסות כמניפה. בוזקים מעט מלח ופלפל על פרוסות הסלק.
3. מפוררים את הגבינה הבולגרית על פרוסות הסלק. יוצקים מעט חומץ בלסמי על הכל, ומגישים.
4. אפשר לקשט במעט עלי בזיליקום או עירית קצוצה. אפשרות נוספת היא להגיש את המנה כסלט. חותכים את הסלק לקוביות ושמים בקערה. מוסיפים מלח, פלפל וחומץ בלסמי. מערבבים היטב. מפזרים לפני ההגשה גבינה בולגרית מלמעלה, ומקשטים בעירית קצוצה, או בעלי בזיליקום. בתיאבון!

60 דקות

8 servings 8