

נתחי גבינה פריכה עם רוטב עגבניות, צ'ילי וג'ינג'ר



35 min. זמן:

קל קושי: רמת

(רכיבים ל-4 סועדים)

- 500 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- כפית אורגנו מיובש 1/4
- כפית פפריקה מעושנת 1/4
- כוס פירורי לחם 1.5
- ביצה טרופה 1
- גבינה קשה לטיגון/חלומי/פאנלה) 2 אריזות של 225 גרם
- מלח הכמות הרצויה
- **רוטב העגבניות**
 - כף ג'ינג'ר מגורר 1/2
 - סוכר 100 גרם
 - צ'ילי אדום קצוץ 1

For this recipe we used:



הכנה

רוטב עגבניות, צ'ילי וג'ינג'ר

1. לערבב את כל החומרים בסיר ולהביא לרתיחה על אש נמוכה-בינונית עד שמסמיך.
2. להניח בצד בזמן שאתם מכינים את הגבינה האפויה.

נתחי גבינה פריכה

1. לחמם את התנור ל-180 מעלות.
2. (ס"מ, יתקבלו כ-24 נתחים 3אלחיתוך את הגבינה לנתחים גדולים (כ-3).
3. לערבב את פירורי הלחם עם תבלינים.
4. לטבול את נתחי הגבינה בביצה הטרופה ולכסות בפירורי הלחם.
5. להניח על תבנית מרופדת בנייר נון-סטיק ולאפות במשך 15-20 דקות עד להזהבת המנה והפיכתה לפריכה.
6. להגיש עם רוטב העגבניות עם צ'ילי וג'ינג'ר.