

سلطة الحلوم مع الطماطم المشوية

المقادير:

- طماطم كرزية مقطعة
- 250 غ جبنة حلوم مقطعة إلى شرائح حبق مفروم
- 8 أوراق حبق للزينة
- 3/1 كوب زيت زيتون
- 2 ملعقةتان كبيرتان خلّ بلسميك
- رشّة فلفل أسود مطحون

طريقة التحضير:

- ضعي الطماطم مع الحبق المفروم وملعقتي طعام زيت زيتون في صينية فرن، وأدخليها إلى فرن محمى مسبقا لـ20 دقيقة.
- لتحضير الصلصة، أخلطي ما تبقى من زيت الزيتون مع خلّ البلسميك والفلفل الأسود المطحون.
- حمّي مقلاة واشوي فيها شرائح الحلوم لـ4 دقائق من كل جهة.
- اخلطي الطماطم مع شرائح جبن الحلوم في وعاء، ثم رتبها في صحن التقديم وزينها بأوراق الحبق الطازجة.
- أسكبي الصلصة فوق السلطة عند التقديم.

الف صحة!