LINDA BEN

Grillaðir fylltir tómatar



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Grillaðir fylltir tómatar.
Á sumrin elska ég að grilla grænmeti og eitt af því sem er í miklu uppáhaldi hjá okkur fjölskyldunni eru grillaðir tómatar fylltir með fetaosti. Við borðum þá aðallega sem meðlæti með öðrum mat.
Það er afskaplega einfalt að græja tómatana en maður einfaldlega sker af þeim toppinn og tekur örlítið innan úr þeim, svo fyllir maður þá með fetaosti, setur á bakka og á grillið. Þar leyfir maður þeim að grillast þar til þeir eru orðnir vel þrútnir og osturinn bráðnaður.

Grillaðir fylltir tómatar

- Tómatar
- Salatostur frá Örnu Mjólkurvörum

Aðferð:

1. Skerið efsta hlutann af tómatnum og takið örlítið af tómatkjötinu innan úr.
2. Fyllið tómatinn með fetaostinum (um það bil matskeið en magn fer eftir stærð tómatsins).
3. Raðið fylltu tómötunum á bakka og grillið þar til tómatarnir eru orðnir vel þrútnir og osturinn bráðnaður.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.