


Пельмени, запеченные с цукини

 40-45 минут

Вам понадобится

Пельмени	200 г
Помидор	200 г
Цукини	150 г
Базилик сушеный	5 г
Пармезан	50 г
Масло оливковое	20 мл
Соль	по вкусу
Чеснок	5 г
Специи	по вкусу

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

1

Чеснок и базилик измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Цукини и помидоры нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Смешать цукини, оливковое масло, чеснок, базилик, соль и специи в отдельной емкости.

2

В форму слоем выложить цукини, затем слой помидоров. Сверху выложить пельмени. Накрыть форму листом фольги, подвернуть края.

3

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 23- 26 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с пельменями. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

4

Готовые пельмени посыпать тертым пармезаном.

Пельмени, запеченные с цукини