

צלעות טלה חשופות עם פיסטוקים ושרי פריכות

מרכיבים

שדרת צלעות טלה חשופות

150 גרם פיסטוק קלוף

150 גרם עגבניות שרי מיובשות

פלפל שחור גרוס דק

שמן זית

אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור ל- 180 מעלות
 2. במעבד מזון טוחנים בפולסים את הפיסטוק, ובכלי נפרד מערבבים את הפיסטוק הגרוס עם עגבניות השרי.
 3. מכסים את שדרת הצלעות בתערובת.
 4. מוסיפים מעט פלפל שחור, ומזליפים מעל שמן זית בנדיבות.
 5. מכניסים את הטלה לתנור למשך -20 25 דקות. מוציאים ונותנים לצלעות לנוח כ- 5 דקות.
 6. פורסים בין הצלעות ומתענגים.
- ניתן לחתוך מעט מהקצה על מנת לבדוק את רמת הצלייה