



קל



20 דקות



4 מנות

שילוב מפתיע ויצירתי של קרואסון חמאה במילוי סלט חצילים מושלם וסלסת עגבניות מתובלת עם תוספת פריכה של טופו קראנצ'ים פיקנטי. כל ביס חגיגה

## מרכיבים

- 1 חבילה טופו קראנצ'ים
- 3-4 קרואסונים
- 1 חציל קלוי
- 100 גרם טחינה גולמית
- 1/4 כוס+1 כף מים קרים
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 שן שום קצוצה
- 4 עגבניות חתוכות
- 1 פלפל חריף קצוץ
- 1/2 צרור כוסברה או פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 לימון סחוט למיץ
- 1 כף שמן זית

## הוראות הכנה

### 1. להכנת הטופו

מכינים את הטופו קראנצ'ים לפי ההוראות בגב האריזה.

### 2. להכנת הבאבא גנוש

מערבבים את המרכיבים - חציל קלוי, טחינה גולמית, מים קרים, שום ומלח לפי הטעם היטב.

### 3. להכנת הסלסה

מערבבים את כל המרכיבים - עגבניות, פלפל חריף, כוסברה או פטרוזיליה קצוצה, לימון סחוט למיץ ושמן זית.

### 4. להרכבת הקרואסון

ממלאים את הקרואסונים בשכבות סלסה, באבא גנוש וטופו קראנצ'ים ומגישים.

המתכון של השף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL