



קל # כוס קרטון # כ- 5 מנות

## סלט חציל בטטה חלבי חגיגי

סלט חציל ובטטה בצ'ילי בשדרוג חלבי מפנק בטעם ומראה יוקרתי ומיוחד!

### אופן הכנה:

שטפי חציל וחתכי לקוביות בינוניות.  
קלפי בטטה ושטפי, חתכי לקוביות בינוניות.  
אפי על 180 מעלות עם השמן כ- 1/2 שעה להזהבה וריכוך.  
חתכי בצל ירוק לטבעות קצוצות דקות.  
הכיני קוביות גבינה מלוחה /צפתית.  
ערבבי את חומרי הרוטב.  
הניחי בקערית יפה חציל ובטטה מעל פזרי קוביות גבינה וטבעות בצל.  
זלפי מעט מהרוטב בצורה נאה.  
הגישי קר.  
בתאבון וחנוכה שמח מלא אור וניסים!

### רכיבים:

2	בטטה קטנה
1	חציל גדול
1/4	כוס שמן
2	כפות צ'ילי מתוק
2	גבעולי בצל ירוק שטופים וקצוצים דק

### לרוטב:

2	כפות שמנת חמוצה
1	כף צ'ילי מתוק
1/4	כפית מלח
1	כף שמן זית
3	כפות מים

### להגשה:

50 גר' קוביות גבינה מלוחה/צפתית

