

Prova



Auberginebakelser à la Patrick

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200-225 grader.

Blanda 2,5dl crème fraiche med 150 g smulad fetaost och svartpeppar och pressa i en vitlöksklyfta.

Skiva 1-2 auberginer och lägg på röran.

Gratinera i ugnen i 15-20 minuter tills de fått lite färg eller tills auberginen är mjuk.



Njut!

Prova



Auberginebakelser à la Patrick

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200-225 grader.

Blanda 2,5dl crème fraiche med 150 g smulad fetaost och svartpeppar och pressa i en vitlöksklyfta.

Skiva 1-2 auberginer och lägg på röran.

Gratinera i ugnen i 15-20 minuter tills de fått lite färg eller tills auberginen är mjuk.



Njut!

Prova



Auberginebakelser à la Patrick

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200-225 grader.

Blanda 2,5dl crème fraiche med 150 g smulad fetaost och svartpeppar och pressa i en vitlöksklyfta.

Skiva 1-2 auberginer och lägg på röran.

Gratinera i ugnen i 15-20 minuter tills de fått lite färg eller tills auberginen är mjuk.



Njut!

Prova



Auberginebakelser à la Patrick

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200-225 grader.

Blanda 2,5dl crème fraiche med 150 g smulad fetaost och svartpeppar och pressa i en vitlöksklyfta.

Skiva 1-2 auberginer och lägg på röran.

Gratinera i ugnen i 15-20 minuter tills de fått lite färg eller tills auberginen är mjuk.



Njut!