

## PRAEAHJUS KÜPSETATUD KABATŠOKK SUITSUTATUD KÜÜLIKULIHAGA



### Ettevalmistamine

1. Kabatšokk lõigake pikuti pooleks, tehke seest tühjaks, pange plaadile ja määrige vähese õliga.
2. Täitke kabatšokid tükeldatud küülikuliha, viilutatud kirsstomatite ja oliividega.
3. Kausis kloppige munad koos vähese veega lahti, maitsestage soola ja jahvatatud pipraga.
4. Valage lahtiklopitud muna kabatšokkidele ja riputage peale riivjuustu.
5. Küpsetage 180 kraadini kuumutatud praeahjus 20-30 min või kuni juust on sulanud ja kergelt pruunistunud.

Tagasi retsept nimekirja



### KOOSTISAINED

3 noort	väheldast kabatšokki
~150 g	kuumsuitsu KITCHEN me küülikut
6-8	kirsstomatit
6-8	musta oliivi
2	muna
~ 50 g	riivjuustu