
Wachlarze z cukini

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2414 razy.

4 cukinie, 2 ząbki czosnku, 40 dag sera pleśniowego, 1 pęczek świeżej bazylii /ewentualnie 1 łyżka suszonej/, sól, pieprz, 1 łyżka oleju sojowego Cukinie umyć , osuszyć i naciąć wzdłuż w formie wachlarza. Umytą bazylię posiekać z czasnikiem i posypać solą i pieprzem, pokropić olejem. Opiekać na folii aluminiowej ok. 20 minut.

A kiedy jeść lub dodać ser?

Nadestął(a):Boguśka 2006-06-04 19:06:41