
Grillowana cukinia

Dodano: 2009-12-06 15:28:30

Język: Polski

Odwiedzono: 1477 razy.

2 cukinie,
100 g czarnych oliwek Iberia,
2 łyżki oliwy Casa de Azeite,
2 łyżeczki soku z cytryny,
bazylia,
sól, pieprz.

Umyte cukinie kroimy w ukośne plastry, doprawiamy je solą, pieprzem, skrapiamy oliwą i opiekamy na grillu z obu stron. Cukinię przekładamy do miski, mieszamy z oliwkami oraz posiekaną bazylią. Doprawiamy do smaku sokiem z cytryny. Sałatkę można podawać jako samodzielne danie lub dodatek do dań mięsnych.

Koszt przygotowania grillowanej cukini z produktów z Biedronki dla 4 osób to ok. 6 zł.

Nadesłał: gazetka Biedronki <>