

cukinia grillowana z pomidorami i serem



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory	3 sztuki
por (biała część)	kilka plasterków
czosnek	1-2 ząbki
oliwa	3 łyżki
ser	kilka plasterków
pomidorki koktajlowe	kilka
zioła	do smaku
pieprz	do smaku
kabaczek	1/2 dużej
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

POMIDORY (NAJLEPSZE SĄ MIĘSISTE, DOJRZAŁE LIMY) SPARZYŁAM I OBRAŁAM ZE SKÓRKI, POSZATKOWAŁAM NA DROBNIUTKO. WYMIESZAŁAM ZE ŚWIEŻYMI ROZDROBNIIONYMI ZIOŁAMI, POREM, SOLĄ I PIEPRZEM. CUKINIĘ POKROJONĄ W PŁASTRY O GRUBOŚCI OKOŁO 1,5-2 CM POSMAROWAŁAM OLIWĄ POSOLIŁAM I GRILLOWAŁAM Z JEDNEJ STRONY DO ZRUMIENIENIA. PO ODWRÓCENIU NAŁOŻYŁAM ŁYŻKĄ POSZATKOWANE Z DODATKAMI POMIDORY I TROCHĘ ŻÓŁTEGO SERA (MOŻE BYĆ KAŻDY INNY SER KTÓRY TOPI SIĘ POD WPŁYWEM TEMPERATURY). GRILLOWAŁAM AŻ SER SIĘ STOPIŁ A SPODNIA STRONA SIĘ PODRUMIENIŁA. PODAWAŁAM Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI (NIEKTÓRE TEŻ BYŁY GRILLOWANE).