

Trio kolorowe



IZA0823



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 sztuki
pomidor	2 sztuki
ser feta	1 szklanka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie (najlepiej młoda) umyć, odciąć końcówki i pokroić w plasterki lub pół księżycy. Pomidory umyć, pokroić w ćwiartki lub plasterki (grubsze). Warzywa wrzucić do naczynia żaroodpornego i wymieszać z oliwą z oliwek i pieprzem (najlepiej młynek). Ser fetę rozdrobnić w dłoniach i wrzucić na warzywa. Zapiekać w piekarniku w 180oC ok 30 minut. Super alternatywą jest ułożyć na tacce aluminiowej i położyć na grilla(wtedy pilnować aż ser lekko się rozpuści a warzywa będą miękkie)