

Cukinie z kotlecikami wołowymi z grilla w pesto



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielone mięso wołowe	250 gram
czosnek	2
jajko	
sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	
parmezan starty	garść
cukinia	
Papryka ostra mielona Prymat	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Mięso mielone wrzucamy do miski, dodajemy jajko, przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku i przyprawy. Ręcznie wyrabiamy i formujemy małe kotleciki
- Cukinię myjemy i kroimy na plastry
- Na grillu układamy kotleciki i grillujemy na brązowo. Cukinię grillujemy lekko.
- Pesto: liście natki, parmezan i czosnek miksujemy blenderem z oliwą z oliwek extra vergine na gęstą grudkowatą masę.
- Kotleciki i cukinię osączamy na papierowym ręczniku.
- Każdy plaster cukinii który ma służyć jako spód piramidki, smarujemy pesto tylko z wierzchniej strony, następnie nakładamy kotlecik i przykrywamy kolejnym plastrem cukinii, ale tym razem posmarowanym pesto z obu stron.