

Cukinia faszerowana serem feta, suszonymi pomidorami i oliwkami podana z sosem jogurtowo-miętowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zielonych cukinii	2 sztuki
oliwy z oliwek	100 ml
pomidorów suszonych	50 g
Grill przyprawa ziołowa Prymat	1 sztuka
czarnych oliwek	40 g
cukru	1/2 łyżeczki
rzodkiewek	4 sztuki
świeżego ogórka	1/2 sztuki
świeżej mięty	kilka listków
sok z cytryny	- -
feta	120 g
Pieprz biały mielony Prymat	- -
Sól czosnkowa jodowana Prymat	- -
jogurt naturalny	200 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
sól	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć, pokroić w poprzek na 3 części, wydrążyć, posypać solą czosnkową Prymat i odstawić na 10 minut. Ser feta wymieszać dokładnie z przyprawą grill ziołowy Prymat, posiekanymi suszonymi pomidorami i oliwkami. Doprawić do smaku odrobiną cukru i białego pieprzu Prymat. Przy pomocy papierowych ręczników osuszyć cukinię, a następnie nafaszerować ją przygotowaną masą serową. Całość skropić oliwą, zawinąć w folię aluminiową i piec na grillu ok.15 minut.

Umytą rzodkiewkę i obranego ogórka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać jogurt, posiekaną miętę i doprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Cukinię odwinąć z folii, pokroić na dowolny kształt i maczać w sosie jogurtowo-miętowym. Tak przygotowaną cukinię można podawać również z grillowaną bagietką i roztopionym masłem czosnkowym.