

Wieżyczki z fetą przekładane grillowaną cukinią i pomidorem



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia

pomidor czerwony

feta

cebula dymka ze szczypiorkiem 2 gałązki

oliwa 3 łyżki

mieszanka przyprawowa włoska szczypta

papryka czerwona 1/4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Cukinię myjemy, osuszamy i kroimy na równej grubości plastry, podobnie postępujemy z pomidorem.
- Plastry cukinii lekko grillujemy, osączamy na talerzu wyłożonym papierowym ręcznikiem.
- Fetę wyciągamy z lodówki na 30 minut przed krojeniem. Ser kroimy na plastry jednakowej grubości. Na talerzu układamy kolejno: plaster fety, pomidor, cukinia, czynność powtarzamy dwa razy.
- Paprykę kroimy na drobną kosteczkę. Układamy na czubku wieżyczki, dekorujemy dymką.
- Podajemy z lekkim sosem na bazie 3 łyżek oliwy z oliwek extra vergin, szczypty oregano oraz szczypty mieszanki przyprawowej, dokładnie wymieszanym w shakerze do dressingu lub słoiczku z zakretką.