

Cukinia z mozzarellą



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
mozzarella	15 dkg
orzechy włoskie	
oregano	
bazylia	
sól, pieprz	
oliwa	4 łyżki
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć pokroić wzdłuż na cienkie plasterki,
oprószyć solą i pieprzem.

Oliwę wymieszać z posiekanym czosnkiem.

Mozzarellę zetrzeć na tarce z małymi oczkami i wymieszać z oregano, bazylią i posiekanymi
orzechami włoskimi.

Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Plasterki cukini posypać serem, zwinąć w roladki, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, skropić oliwą.

Piec 30 min. w 190 stopniach.