

Grzanki z cukinią



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

chleb tostowy	10 kromek
cukinia	1 sztuka
pomidor	2 sztuki
kukurydza	1 puszka
świeże zioła	1 łyżka
Kucharek przyprawa do potraw	1-2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z chleba tostowego należy wykroić krążki lub kwadraty i włożyć je do rozgrzanego piekarnika na 3 minuty. Cukinię i pomidory należy umyć, następnie pokroić w plastry. Na chleb należy kłaść cukinię, kukurydzę (odsączoną wcześniej z zalewy) i pomidora. Grzanki należy delikatnie posypać Kucharkiem i zapiec przez około 5 minut w nagrzanym piekarniku. Przed podaniem ozdobić świeżymi ziołami. Do przygotowania tych grzanek można użyć także ser żółty,