

cukinia z czosnkiem z patelni



ETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 sztuka
ząbek czosnku	4 sztuka
oliwa	1 łyżka
bazylia	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą cukinię pokroić na plastry (około 0,5 cm).

Na patalnię włąć oliwę i zacząć rozgrzewać.

Czosnek przecisnąć przez praskę i wrzucić na patelnię. Następnie poukładać plasterki cukinii.

Smażyć kilka minut po każdej stronie.

Na koniec przyprawić przyprawami.