

Grillowana cukinia



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 sztuka
oliwy z oliwek	1/3 szklanki
czosnek	2 ząbki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
Bazylią suszona Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć, pokroić w plastry o grubości ok. 1 cm. Czosnek rozetrzeć z solą, wymieszać z oliwą i bazylią; przygotowaną zalewą natrzeć plastry cukinii i odstawić na 20 minut, aż cukinia puści soki i zmięknie; piec na grillu na złoty kolor. Smacznego!