

CUKINIA Z CZOSNKIEM



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

oliwa	2 ŁYŻKI
masło	40 G
chleb	2 GRUBE KROMKI
czosnek	2 ZĄBKI
skórka otarta z cytryny	1 ŁYŻECZKA
natka pietruszki	2 ŁYŻKI
ŁYŻKA RODZYNEK	1 SZT
MAŁE CUKINKI	24 SZT
orzeszki piniowe	1 prażone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NA PATELNI PODGRZEJ POOWĘ OLIWY I MASŁO, WŁÓŻ POKROJONY W KOSTKĘ CHLEB I ZARUMIEŃ.DODAJ CZOSNEK I SMAŻ, AŻ ZACZNIE WYDZIELAĆ AROMAT.WŁÓŻ ORZESZKI PINIOWE,SKÓRKĘ Z CYTRYNY, PIETRUSZKĘ I RODZYNKI.ZDEJMIJ Z PATELNI.NA TEJ SAMEJ PATELNI PODGRZEJ POZOSTAŁĄ CZĘŚĆ OLIWY,DODAJ CUKINIĘ POKROJONĄ NA ĆWIARTKI I CZEKAJ AŻ ZMIĘKNIE.PODAWAJ CUKINIĘ POSYPANĄ CHLEBEM Z DODATKAMI