



Grzanki z cukinią i pieczonym schabem

 dorotaR

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

chleb wiejski - kawałek
masło - trochę
czosnek ząbek - 1 szt.
cukinia - 1 szt.

sól - do smaku
pieprz - do smaku
pieczony schab - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Chleb kroimy w kromki, smarujemy masłem i opiekamy w piekarniku. W tym czasie cukinię myjemy, kroimy na cienki plasterki, oprószamy solą i pieprzem i układamy na kratce grilla w piekarniku. Schab kroimy w plastry i również układamy w piekarniku by zagrzał się. Opieczony chleb pocieramy obranym i przekrojonym na pół ząbkiem czosnku. Na każdej grzance kładziemy plaster grillowanej cukinii i plaster schabu. Podajemy od razu na ciepło.