Sałatka z grillowanej cukini

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- średniej wielkości cukinie BIO - 2 szt.
- oliwa z oliwek BIO - 4 łyżka
- biały ocet winny BIO - 2 łyżka
- miód BIO - 1 łyżka
- sól, pieprz - 1 trochę
- orzeszki piniowe BIO - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinie myjemy, kroimy na dość cienki plastry. Grillujemy po kilka minut z każdej strony.

Orzeszki prażymy na suchej patelni.

Z oliwy, octu, miodu i przypraw robimy sos. Cukinie przekładamy do miski, polewamy sosem, posypujemy orzeszkami.

Smacznego.