Letnia cukinia grillowana

Dorota Rozbicka

Polecane na: **jednogarnkowe, lunchbox, przystawki i przekąski, sałatki, śniadanie, z grilla**

Kuchnia (region): **arabska, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- cukinia - 1 kg
- olej do smażenia i gotowania bio - 100 ml
- czosnek ząbki - 2 szt.
- sól himalajska - do smaku
- młynek przyprawa do warzyw z grilla bio - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię myjemy, kroimy w plastry. Przygotowujemy olej czosnkowy. Czosnek wyciskamy przez praskę lub ścieramy na tarce i mieszamy z olejem.
Każdy plaster cukinii nacieramy olejem czosnkowym i zostawiamy na 15 min.

KROK 2: Tuż przed grillowaniem plastry oprószamy solą i przyprawami do grilla. Grillujemy kilka minut z obu stron.