

Przystawka z cukinii



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 średnie cukinie
- po strąku żółtej i czerwonej papryki
- 2 pomidory
- 1 cebula
- 1-2 ząbki czosnku
- 20 dag sera mozzarella
- olej
- sól
- pieprz
- pół pęczka bazylii do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 czas ok. 40 min; porcja – 270 kcal, cena 2,80 zł
- 2 Cukinie umyj starannie pod bieżącą wodą, pozostaw ze skórką. Odetnij zgrubiałe końce. Resztę pokrój w grubsze plasterki. Jeśli cukinie są cienkie, krój je ukośnie.
- 3 Strąki kolorowych papryk opłucz, osusz, przekrój na połówki. Usuń gniazda nasienne, miąższ pokrój w kostkę. Pomidory opłucz, osusz, pozbaw nasion, poszatkuj. Jeśli chcesz, możesz je wcześniej sparzyć oraz obrać ze skórki.
- 4 Cebulę obierz, poszatkuj. Czosnek przeciśnij przez praskę lub obierz i posiekaj. Pomidory wymieszaj z papryką, cebulą i czosnkiem. Dopraw solą i pieprzem.
- 5 Plastry cukinii rozłóż na blasze. Na każdym umieść część wymieszanych warzyw. Skrop olejem i posyp startą mozzarellą. Piecz 10-15 minut w temp. 180 st. Przed podaniem posyp obficie listkami bazylii.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: