

Grillowana cukinia

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 4 Sierpnia 2011r. o 14:08

Tagi: [warzywa](#), [cukinia](#), [grill](#)

Rodzaj dania: [dania jarzkie](#) [przekąski](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [fusion](#)

Rodzaj mięsa: [wege](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cukinia	1	szt.	warzywa
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz biały mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Cukinię myjemy i kroimy w zadłuż w plastry ok 1 cm grubości. Otrzepujemy solą i pieprzem i kładziemy na grillu. Grillujemy do momentu aż stanie się miękka. Świetna jako dodatek do mięs a także kanapek z grilla.



Dla ilu osób: 2
Danie dietetyczne: tak
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
Cana: całej potrawy: 2zł PLN jednej porcji: 1zł PLN
Liczba kalorii: całej potrawy: 250 kcal jednej porcji: 125 kcal