

Cukinia

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla jaroszy

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- cukinie - 3 szt.
- oliwa - 4 łyżka(i)
- jogurt naturalny - 1/4 l
- sól, pieprz -
- słodka papryka - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Cukinię pokrój w plastry o grubości pół centymetra. Na patelni dobrze rozgrzej oliwę i duś na niej plasterki cukinii, kilka minut z obu stron na małym ogniu. Potem plasterki cukinii osącz z nadmiaru tłuszczu. Następnie przypraw solą, pieprzem i papryką. Gotowe podawaj na ciepło lub zimno z jogurtem naturalnym.

Jak podawać?

na ciepło lub na zimno z jogurtem naturalnym

