



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Grillowana cukinia z fetą "light", rukolą i pomidorem



Grillowana cukinia z fetą "light", rukolą i pomidorem

★★★★★ (14)

20 minut

1 osoba

łatwy

Wartości odżywcze

318 kcal / 1 porcję (347 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

| | | | | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Kaloryczność 91.58 kcal 4.58% | Białko 2.87 g 5.74% | Węglowod. 3.52 g 1.3% | Tłuszcze 7.87 g 11.24% | Błonnik 1.07 g 4.28% | GDA 4.58 % |
|--|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|

Składniki

- Cukinia - 200g
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Oregano - 2g (łyżeczka)
- Słonecznik, nasiona - 10g (łyżka stołowa)
- Rukola - 10g (½ garści)
- Ser Feta "light" 10% tłuszczu - 25g (½ porcji)
- Pomidor koktajlowy - 80g (4 sztuki)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Nasiona słonecznika lekko przypraż na suchej patelni, bez dodatku tłuszczu. Uważaj, aby się nie przypaliły.

KROK 2: Cukinię dokładnie umyj, nie obieraj. Pokrój na plasterki i każdy posmaruj oliwą z oliwek i obsyp oregano.

KROK 3: Plasterki warzywa umieść na grillu elektrycznym lub patelni grillowej. Możesz doprawić solą o obniżonej zawartości sodu. Cukinię grilluj aż plasterki zmiękną i przyrumienią się.

KROK 4: Pomidorki koktajlowe umyj i pokrój na połówki. Możesz zastąpić je zwykłym, średnim pomidorem. Pokrój go na ćwiartki.

KROK 5: Ugrillowaną cukinię ułóż dookoła na talerzu w środku zostawiając miejsce.

KROK 6: Rukolę optucz dokładnie pod wodą, osusz i ułóż na środku talerza. Fetę pokrój w kosteczkę lub pokrusz i posyp nią warzywa. Całość udekoruj pomidorkami i posyp podprażonymi nasionami słonecznika.

Smacznego!

