



Grillowana cukinia z fetą, rukolą i pomidorem

★★★★★ (12)

20 minut

1 osoba

łatwy

Wartości odżywcze

331 kcal / 1 porcję (347 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 95.32 kcal 4.77%	Białko 2.90 g 5.8%	Węglowod. 3.57 g 1.32%	Tłuszcze 8.28 g 11.83%	Błonnik 1.07 g 4.28%	GDA 4.77%
-------------------------------------	--------------------------	------------------------------	------------------------------	----------------------------	----------------------------



Składniki

- Cukinia - 200g
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Oregano - 2g (łyżeczka)
- Słonecznik, nasiona - 10g (łyżka stołowa)
- Rukola - 10g (½ garści)
- Ser Feta - 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 półki. 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 opłucz 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!

