



Tekst i zdjęcie: **Krystynia** - Kuchcik (50)

### **Test**

- cukinie;- czosnek (ok. 1 ząbek na 1 cukinię);- oliwa;- sól i pieprz.

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Śniadanie

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** jedna

### **Składniki:**

#### **Sposób przygotowania:**

1. Czosnek przeciskamy przez prasę i wrzucamy do miseczki, wsypujemy szczyptę (albo dwie, byle bez przesady) soli i pieprzu, i zalewamy taką ilością oliwy, aby tej marynaty starczyło nam na wszystkie cukinie. 2. Każdą cukinię przekrawamy w poprzek, a potem każdą połówkę - wzdłuż, i każdą ćwiartkę ponownie wzdłuż. Można byłoby po prostu pokroić cukinię wzdłuż na 4 części, ale tak chyba kroi się prościej, a poza tym takie kawałki łatwiej mi ułożyć na grillowej tacce. :) 3. Każdy kawałek cukini nakłuwamy widelcem, po czym umieszczamy je w misce i zalewamy marynatą. I odstawiamy na ok. pół godziny. 4. Po tym czasie możemy już cukinie wrzucać na grill. Jeśli została nam marynata, możemy je dodatkowo nią poleać. Grillujemy, póki mięsz nie zżółknie, a skórka nieco nie zbrązowieje.

