

Talarki cukiniowe z mozzarellą

Przepis dodany przez użytkownika spikus13

Bardzo ładnie wyglądają ;d;d;d

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser mozzarella - 2 ośłki
- cukinia - 1 szt.
- parrini italiano - 1 szt.
- pieprz czarny - 2 szczypta(y)
- czosnek suszony w płatkach - 2 szczypta(y)
- oliwa - 1 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

Nóż i patelnia.

Etapy przyrządzania:

1. Mozzarellę kroimy w dość duże grube plastry, cukinię kroimy w cienkie plasterki i podsmażamy na łyżce oliwy. Osączmy z tłuszczu. Plastry cukinii smarujemy sosem parrini italiano i układamy na plasterkach sera. Posypujemy pieprzem i suszonym czosnkiem

Jak podawać?

Najlepiej na białym tależu bez ozdób, nie za blisko siebie.

Uwagi:

BRAK.