

Těstoviny s grilovanou cuketou a bylinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 500 g
- Malé cuketky 4 ks
- Bazalka a máta 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 100 ml
- Čerstvé mleté černé koření 1 ks
- Stroužky česneku 5 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety nakrájíme přibližně na tenké plátky a všechny plátky postupně ogrilujeme nebo opečeme na pánvičce nasucho z každé strany 5 minut. V 100 ml oleje rozmícháme rozmačkaný česnek, koření a

sůl. Ogrilované cukety hned potřeme ochuceným oleje. V osolené vodě uvaříme těstoviny Al Dente. Po uvaření scedíme, přidáme ogrilované cukety, lístky bylinek, ochucený olej. Vše zamícháme, ochutnáme a podle chuti dosolíme, dokoříme a nebo přidáme olivový olej.