

Grilované cukety s petrželkovou gremoládou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé cukety 4 ks
- Citron 1 ks
- Parmská šunka 200 g
- Zelená petrželka 1.2 svazek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Cherry rajčata 200 g
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukety překrájejte na poloviny a potom podélně na čtvrtiny. Z citronu nejemno nastrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Kousky cukety lehce pokapejte citronovou šťávou, potom je obalte plátky parmské šunky. Na gremoládu nasekejte petrželku a smíchejte ji s nastrouhanou citronovou kůrou, špetkou soli a pepřem. Zahřejte gril nebo grilovací pánev, rozložte na ni cukety a opékejte je ze všech stran. Mezitím zahřejte na pánvi olej. Vyklepněte vejce a pečte je do chvíle, až bílek ztuhne, ale žloutek zůstane částečně tekutý. Pak na pánvi krátce opečte i cherry rajčátka. Grilované cukety servírujte společně s opečenými rajčátky a vejci. Posypte petrželkovou gremoládou.