

Marinované grilované cukety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Cukety (každá o váze asi 250 g) 1.25 kg
- Olivový olej 2.2 dl
- Palička česneku 1 ks
- Šťáva z citronu 2 ks
- Tymián 2 lžička
- Chilli paprička 1 ks
- Drcený pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej na pečení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Omytým a osušeným cuketám odkrájíme z obou stran a konce a každou nakrájíme škrabkou na brambory na tenké plátky. Pánev potřeme trochou oleje, plátky cuket na ni z obou stran opečeme a necháme je vychladnout. Olivový olej rozšleháme s citronovou šťávou, solí, pepřem a utřeným česnekem, ochutíme tymiánem a můžeme přidat i drcenou chilli papričku bez semínek. Do vhodné nádoby naskládáme část plátků cuket, přelijeme je trochou olivové směsi, naskládáme na ni další vrstvu cuket a opět přelijeme trochou olivové směsi. Takto pokračujeme až vypotřebujeme všechny cuketové plátky. Nádobu s cuketami uzavřeme a necháme je v chladničce rozležet do druhého dne. Marinované cukety podáváme na opečených toastech.