



COOKING PASSION SINCE 1877

Мариновани цукини с орехи и сирене Страчатела



Serves: 4

СЪСТАВКИ

4 малки цукини (650 г),
разполовени по дължина, след
това нарязани на парчета от 4
см.

80 мл (1/3 чаша) зехтин екстра
върджин, плюс допълнително
за сервиране

Морска сол

3 клончета майоран или риган,
откъснати листа

3 супени лъжици червен винен
оцет

150 г **сирене Страчатела**

50 г **орехи**, препечени и

нарязани на едро

Листа от мента за сервиране

Хрупкав **хляб**, за сервиране (по
желание)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В купа комбинирайте тиквичките с 2 супени лъжици зехтин и
голяма щипка сол. Загрейте голям тиган на силен огън и гответе
цукините за 5-7 минути, докато омекнат и станат златисти от
всички страни. В купата, добавете майорана или ригана и
залейте с оцета и останалия зехтин. Разбъркайте и оставете
настрана да се мариноват за 5
минути.

С лъжица поставете сирене Страчатела върху малка чиния за
сервиране. Отгоре залейте цукините и разпръснете върху
орехите и листата от мента. Напръскайте с малко допълнително
зехтин и сервирайте с хрупкав хляб за соса, ако желаете.

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ