



przepisy.pl

Grillowany indyk i cukinia



Składniki:

- piersi kurczaka - 500 gramów
- cukinie - 2 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Filet z indyka pokrój na plastry grubości około 7 mm. Cukinię pokrój wzdłuż na plastry grubości około 2 mm.
2. Indyka i cukinię skrop oliwą i posyp pokruszoną kostką czosnkową.
3. Na rozgrzanej patelni do grillowania układaj plastry cukinii i smaż je z jednej strony aż do zrumienienia. Przełóż cukinię do miseczki.
4. Następnie na patelni układaj indyka i smaż go na średnim ogniu, z obu stron, na złoto-brązowo.
5. Podawaj z ryżem i pomidorami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl