



GRILLOWANY KABACZEK

przepisy.pl



Składniki:

- kabaczek - 1 sztuka
- boczek wędzony plastry - 6 sztuk
- ser favita z Mlekovity - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ja kabaczka w tym wydaniu akurat robię w skórce. Tak więc myjemy kabaczka i kroimy go na ćwiartki. Jeśli Wasz ma dużo gniazd z ziarnami to wyjmujemy je np. łyżeczką. Następnie przyprawiamy pieprzem i solą. W międzyczasie na patelnię dajemy ok. 1 łyżki oleju i podsmażamy plastry boczku z obu stron.
2. Gdy boczek gotowy nakładamy go na kabaczka i dajemy plastry sera Favity i na górę dajemy ser żółty.
3. Wszystko dajemy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na około 30 minut. Sprawdzajcie twardość kabaczka jeśli tylko jest już miękki to wyjmujemy go. Ja podaję orientacyjnie temperaturę i czas wszystko do końca zależy jak duży i dojrzały jest Wasz kabaczek. Powodzenia i Smacznego!!!

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