Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Кабачки на гриле или мангале

26 сентября 2016 13:00 · https://open-cook.ru/recipes/kabachki-na-grile-ili-mangale



Эти кабачки мы готовили, когда были в гостях у родителей в деревне. Все свое, даже базилик! Правда, лучше использовать молодые кабачки, в которых еще не наросли семена и не нужно вычищать середину. Надеюсь, что вам понравится такой способ приготовления.

На 2 порции:

- 1 небольшой молодой кабачок (вкуснее всего получаются кабачки с белой кожурой)
- 2 зубчика чеснока
- 1 веточка базилика

- чуть-чуть листиков сельдерея
- соль по вкусу
- немножко растительного масла

С кабачков снять кожуру и нарезать вдоль на ломтики шириной примерно в 0,5 см. Сбрызнуть или смазать растительным маслом, посыпать солью, распределить сверху чеснок, натертый на мелкой терке.



Выложить на гриль, в решетку для мангала или на сковороду-гриль.



Готовить до мягкости кабачков.



На готовые кабачки выложить листики сельдерея и базилика. Кушать прямо так, с зеленью.



Это, конечно, очень просто и элементарно, но как же вкусно!



Приятного аппетита!
