



Grillezett sajtnyárs cukkinivel

Hozzávalók

- 1 tasak Grill fűszerkeverék
- 500 g grillsajt
- 2 cukkini
- 4 ek olívaolaj

Elkészítés

1. A sajtot áztassuk vízbe 20 percre, addig készítsük el a pácot, amihez keverjük el a fűszerkeveréket az olívaolajjal.
2. A cukkini végét vágjuk le és zöldséghámozóval vagy éles késsel vágjunk belőle vékony szeleteket.
3. A sajtot töröljük szárazra, vágjuk 2 centis kockákra, pácoljuk be, hagyjuk állni legalább fél órát.
4. Húzzuk nyársra a sajt-kockákat, váltogatva a hajtogatott cukkiniszalagokkal.
5. Oldalanként 2 perc alatt grillezzük meg a nyársakat és tálalhatunk is.

Tápérték adatok

Szénhidrát	13.26 g
Energia	531.71 kcal
Zsír	36.68 g
Fehérje	38.02 g
Telített zsírok	15.77 g

65 Perc

4 adag