



CEVAPCICI Z SAŁATKĄ Z CUKINII

SKŁADNIKI:

1 opakowanie cevapcici Z Gruntu Dobre
3 średniej wielkości cukinie
sok i skórka starta z 1 cytryny
1 łyżka oliwy
4 łyżki posiekanych orzechów cashew
garść ulubionych kielków
50 g wegańskiej fety (opcjonalnie)
sól, pieprz

olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Cukinie pokroić wzdłuż na cienkie plasterki, najlepiej za pomocą mandoliny. Przełożyć do miski, dodać sok i skórkę z cytryny oraz sól i pieprz, całość skropić oliwą i delikatnie wymieszać. Odstawić na 10 minut do zamarynowania.
2. Cukinię rozłożyć na dużym talerzu, posypać orzechami, kielkami i pokruszoną fetą.
3. Podawać ze smażonymi lub grillowanymi cevapcici.