

# Mięso z indyka i cukinia z grilla.

Autor: **Docherro**Przepisów: **972** Ocena: **20289**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 500g mięso mielone z udźca indyka
- mały pęczek świeżego czosnku niedźwiedziego
- 1 jajko, sól, pieprz
- pęczek zielonej cebulki
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 większa cukinia

## Sposób przygotowania:

- 1 Do mięsa dodać pokrojony czosnek, cebulkę, jajko, bułkę tartą, pieprz i sól. Mięso dobrze wyrobić i odstawić na 15 min.



- 2 Cukinię pokroić ze skosa w plasterki i posolić. Po 15 min. przetrzeć cukinie ręcznikiem papierowym z soku jaki puściła.



- 3 Grila można natłuścić ja nie smarowałam.  
Wilgotnymi rękoma formować małe kotleciki i kłaść na prętach grillowych, a obok plastry cukinii.  
Cukinia szybko się upiecze więc zdejmujemy na talerzyk.  
Kiedy mięso jest upieczone położyć je na plaster cukinii a drugim przykryć  
Takie "kanapki" świetnie smakują z zapieczonymi kromeczkami z masłem czosnkowym.



- 4 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: