

(odc.39) sałatka z pieczonej cukinii

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.39)

trudność: **łatwe**

Składniki

kilka cukinii
całe liście mięty
oliwa
1 czerwona papryczka chilli
sól i pieprz
ocet z sherry
¾ ząbka czosnku



Przygotowanie

Cukinie pokroić nożem albo obieraczką do warzyw w plasterki dwumilimetrowej grubości. Natrzeć brytfanną oliwą i ułożyć paski cukinii w jednej warstwie. Wstawić do rozgrzanego piekarnika. Plastry powinny wyschnąć i być chrupiące. Gdy wystygną, dorzucić do brytfanny całe liście mięty. Drobno posiekać papryczkę chilli, dodać do cukinii. Wlać kilka łyżek oliwy i ocet z sherry. Wsypać sól i pieprz. Ząbek czosnku obrać i zetrzeć na tarce, dodać do cukinii. Wymieszać, plasterki cukinii powinny zmięknąć. Przełożyć na talerz, podawać.

© Jamie Oliver