

## www.SztukaKulinarna.pl

### Szaszłyki z fetą cukinią i pomidorami

ilość porcji **1** czas **10 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	szt	pomidor	pół średniego pomidora lub 2 małe pomidorki cherry
2	szt	cukinia	2 kawałki
2	szt	ser feta	2 kawałki
1	szt	oliwki marynowane	

Przepis Na patyczek do szaszłyka nadziej

1. kawałek cukinii
2. ćwiartkę pomidora lub cały pomidorek cherry
3. kawałek sera feta

następnie znowu

1. kawałek cukinii
2. ćwiartkę pomidora lub cały pomidorek cherry
3. kawałek sera feta

na końcu nadziej jedną oliwkę.

Można też zamiast kawałków cukinii dać pasek - i owinąć nim pomidorki i ser feta.

Posmaruj szaszłyki jedną łyżką oliwy z oliwek.

Rozgrzej dobrze grilla. Szaszłyki połóż na grillu i grilluj przez około 1-2 minuty lub do momentu aż ser zacznie topnieć i skapywać.

Odwróć szaszłyki i grilluj kolejne 2-3 minuty, lub do czasu, aż wszystko zacznie się rumienić.

Szaszłyki posyp delikatnie oregano (pół łyżeczki).

Podawaj gorące razem z [sosem jogurtowym](#) lub [czosnkowym](#) , [pieprzem](#) i [oregano](#).

Składniki