



Talarki z cukinii

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzać do 230 stopni. Cukinię pokroić na plasterki o grubości około 3-5 mm. W misce wymieszać tarty ser, bułkę tartą lub mielone migdały oraz suszone oregano.

Krok 2

Cukinię oprószyć solą morską, wysmarować oliwą, obtoczyć w posypce, ułożyć w formie żaroodpornej lub na blaszce do pieczenia i wstawić do piekarnika.

Krok 3

Piec przez około 15 - 20 minut na złoty kolor. Podawać ze śmietaną lub/i ketchupem, świeżym tymiankiem.

składniki

1 cukinia około 500 g

szczypta soli

3 łyżki oliwy extra vergine

6 łyżek tartego parmezanu

4 łyżki zmielonych migdałów bez skórek
lub bułki tartej

1 łyżeczka suszonego oregano