



КАБАЧКИ НА ГРИЛЕ

Что может быть проще, чем пожарить кабачки на гриле?!

Но у каждого свой секрет!



Делюсь своими:

1. Я режу кабачки вдоль. На вкус это никак не влияет, но количество штук, которые нужно перевернуть значительно уменьшается!
2. Не нужно резать кабачки очень тонко. Но и сильно толстые не успеют прожариться. В идеале они должны быть все одной толщины - 3 миллиметра.
3. Следуйте отдельно соус. Побольше чеснока, ароматное масло **Organico**, сок половинки лимона и соль.
4. Половину соуса распределите на кабачке по

время жарки (уже когда одна сторона подрумянится, выложите на румяную сторону).

5. Оставшимся соусом полейте готовые кабачки уже в тарелке!

И самый главный секрет:

Если вы едите на свежем воздухе и готовите на уличном гриле - начинать готовить нужно в тот, момент когда уже собрались гости... За полчаса до основного приема пищи. Можно их сразу подать как закуску. Запах чеснока невероятно разыгрывает аппетит! Проверено!



sifood.com.ua - кабачки на гриле