

Nadziewane kwiaty kabaka z zieleniną i grzankami

Składniki:

8 zielonych cukini (przekrojonych, z usuniętymi pestkami) i żółtych kwiatów kabaka
1 szklanka sera koziego
2 gałązki świeżej bazylii – posiekane
świeży szczypiorek – posiekany
2 gałązki świeżego kopru – posiekane
½ czerwonej papryki pokrojonej w drobną kostkę
zielone liście do przybrania (do wyboru)
sól i pieprz do smaku

* Do wyjęcia pestek cukini niezwykle pomocny może być ‘baller’ do melona. Do przybrania wykorzystać można jadalne kwiaty!

Przygotowanie:

1. W misce wymieszaj dokładnie ser kozi i pozostałe składniki (poza cukinią i zieleniną), tak żeby stworzyły jednolitą masę.
2. Dopraw solą i pieprzem.
3. Przy pomocy dwóch łyżek uformuj masę w podłużny kształt. Farsz może mieć różną wielkość w zależności od wielkości łyżek.
4. Nałóż ser z ziołami do łódek z cukini i udekoruj.
5. Podawaj na zielonych liściach jako przystawkę z sosem winegret.