

Cukinia z masłem bazyliowym

Cukinia z masłem bazyliowym – prosta przekąska pełna smaku

Delikatna, soczysta cukinia w towarzystwie aromatycznego masła bazyliowego to propozycja, która zachwyci nawet wybredne podniebienia. To danie, które przyrządzisz w zaledwie kilka minut, a jego smak pozostanie na długo w pamięci.

Dla kogo?

Ta lekka przekąska idealnie sprawdzi się zarówno dla miłośników warzyw, jak i osób poszukujących szybkich, ale wyrafinowanych przystawek. Cukinia z masłem bazyliowym to doskonała propozycja dla całej rodziny – jej delikatny smak spodoba się nawet dzieciom, które zwykle niechętnie sięgają po warzywa.

Na jaką okazję?

Cukinia przygotowana w ten sposób będzie idealnym dodatkiem do dań z grilla podczas letnich spotkań w ogrodzie. Sprawdzi się również jako elegancka przystawka przed obiadem lub kolacją z przyjaciółmi. Możesz ją także podać jako samodzielną przekąskę do kieliszka białego wina podczas kameralnego wieczoru.

Czy wiesz, że...?

Cukinia to warzywo niezwykle bogate w wodę, dzięki czemu doskonale nawadnia organizm i ma niewiele kalorii. W połączeniu z bazylią, która wspomaga trawienie i ma właściwości przeciwzapalne, tworzy nie tylko smaczne, ale i zdrowe danie.

Dla urozmaicenia

Masło bazyliowe możesz wzbogacić o dodatek parmezanu lub orzeszków piniowych dla bardziej wyrazistego smaku. Cukinię podawaj z chrupiącą ciabattą, grzankami czosnkowymi lub jako dodatek do makaronu. Świetnie komponuje się również z grilowanym kurczakiem lub rybą.