

# GRILLEZETT CUKKINIBE TÖLTÖTT KUSZKUSZSALÁTA

## ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet Vegán  
Pirított Falatok

2 db cukkini

100 g kuskusz

3-4 db koktélpáradicsom

1 db kígyóuborka

1 teáskanál citromlé

2 ek olívaolaj

mentalevél

 2 ADAG

 35 PERC

 KÖZEPES

Egy igazán látványos ételkülönlegességet készítenél vacsorára? Próbáld ki a Garden Gourmet Vegán Pirított Falatokat grillezett cukkinibe töltve!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. Készítsük el a kuskuszt!

Készítsük el a kuskuszt a csomagolásán található utasítás szerint.

### 2. Grillezzük meg a cukkinit!

Vágjuk félbe a cukkiniket, és 1 evőkanál olívaolajon, közepes lángon mindkét oldalukon grillezzük aranybarnára körülbelül 10 percig.

### 3. Készítsük el a tölteléket!

Vágjuk félbe a cseresznyepáradicsomokat, az uborkát pedig apró kockákra. Keverjük össze a kuskuszt az uborkával, a cseresznyepáradicsommal és az apróra vágott mentával, majd locsoljuk meg a salátát citromlével, és egy evőkanál olívaolajjal. Ezután tegyük félre a salátát egy kis időre.

### 4. Jöhetnek a Pirított Falatok!

Mindeközben készítsük el a Garden Gourmet Vegán Pirított Falatokat a csomagoláson található utasítás szerint.

### 5. Állítsuk össze a fogást!

Vájjuk ki a cukkiniket, az így keletkezett feldarabolt cukkinipépet és a kis darabokat adjuk hozzá a salátához. Keverjük össze jó alaposan. Töltsük meg a cukkiniket a salátával és a vegán Pirított Falatokkal.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**