



Цукини & соус из йогурта

Визуальный рецепт
от DAREBEE
© darebee.net

6 цукини
1 чашка ~ 200 мл йогурта

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук, 1 ч. л. укропа, 1 ч.л. свежего или сухого чеснока и черный перец.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ

1. Нарежьте цукини на кусочки и разложите на противне, застеленном бумагой для выпечки. Приправьте по вкусу.
2. Разогрейте духовку до 200°C. Запекайте цукини в середине духовки примерно 10 минут или до тех пор, пока они не станут мягкими и не начнут подрумяниваться.
3. Переложите на тарелку.
4. Для приготовления соуса смешайте йогурт, сушеный или свежий чеснок и укроп. Приправьте по вкусу и выложите на цукини. Украсьте зеленым луком и посыпьте черным перцем.

