

# Olasz cukkínisaláta



- előkészület: 15 perc
- főzés: 10 perc

## hozzávalók 4 főre

- 60 dkg cukkíni

## öntethez

- 1,5 dl olívaolaj
- 0,5 dl borecet
- 1 gerezd tört fokhagyma
- 2 db újhagyma
- 1 evőkanál frissen vágott petrezselyemzöld
- fél mk bazsalikom (száritott)
- negyed kk oregánó
- negyed kk majoranna
- só
- frissen őrölt bors

## elkészítés

1. A cukkínit meghámozzuk és forró vízben, egészben félpuhára főzzük, hideg vízzel öblítjük.
2. Amíg a cukkíni hűl, elkészítjük a dresszinet.
3. Az öntet egyik felét a tálra kenjük, ráterítjük a karikára vágott cukkínit.
4. A dresszing másik felét a cukkínikarikákra kenjük.
5. **Tálalás előtt legalább egy órát álljon.**