

## Cukkinikrém recept

### hozávalók / 2 adag

- 2 közepes [cukkini](#) (zsenge)
- 2 ek [tahini](#)
- 2 ek [szezámmag](#) (pirított)
- 3 gerezd [fokhagyma](#)
- 5 dkg [krémsajt](#)
- 2 ek [joghurt](#)
- [só](#) ízlés szerint
- [bors](#) ízlés szerint (frissen őrölt)
- 1-2 ek [olívaolaj](#) (a sütéshez)

### elkészítés

1. A megmosott cukkiniket fél cm széles szeletekre vágjuk, bekenjük olívaolajjal és serpenyőben megsütjük oldalanként.
2. Kicsit hűtjük, majd a cukkiniket a többi hozzávalóval együtt egy késes aprítóba tesszük, és krémes állagúra pürésítjük (én botmixerrel csináltam).
3. Fogyaszthatjuk langyosan, hidegen, joghurttal hígítva.