



Разноцветные овощи на шпажках с сыром халлуми и чесночным соусом

🕒 30—40 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 шт.	Красный лук
2 шт.	Болгарский перец, разноцветный
1 шт.	Цукини
1 шт.	Баклажан
100 г	Грибы
200 г	Помидоры черри
1 шт.	Сыр халлуми
4 ст. л.	Оливковое масло
2 ч. л.	♦ Приправа для гриля и шашлыка Овощной пикник
16 шт.	Овощи на шпажках

Чесночный соус

200 г	Сметана
100 г	Майонез
1 ч. л.	♦ Чеснок измельченный
1 ч. л.	♦ Орегано (Душица) измельченный
	♦ Соль морская
	♦ Перец черный молотый

- 1 Очистите лук и нарежьте крупными кусочками. Вымойте или очистите другие овощи и нарежьте большими кусочками. Нарежьте сыр халлуми кубиками.
- 2 Приготовьте маринад, смешав оливковое масло и приправу для гриля и шашлыка Овощной Пикник от Kotányi. Замаринуйте овощи, а затем насадите их на шпажки.
- 3 Чесночный соус: Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- 4 Обжарьте овощи на гриле в течение 8–10 минут со всех сторон, приправьте по вкусу солью и перцем и подавайте с чесночным соусом.

