



Цветни зеленчукови шишчета с халуми и чеснов сос

🕒 30–40 Минути 

Подготовка

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Червен лук
2 бр.	Чушки, различни цветове
1	Тиквичка
1	Патладжан
100 g	Гъби
200 g	Чери домати
1	Сирене Халуми
4 с.л.	Зехтин
2 ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
16 бр.	Дървени шишчета

За чесновия дип

200 g	Заквасена сметана
100 g	Майонеза
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

- 1 Обелете лука и нарежете на едри парчета. Измийте и почистете останалите зеленчуци и нарежете на подходящи за шишчета парченца. Нарежете сиренето халуми на кубчета.
- 2 Направете марината, като комбинирате зехтина, чесън на гранули и микса 5 Билки Провансал Kotányi. Мариновайте зеленчуците, след това ги набучете на шишчета.
- 3 За да направите чесновия сос: Разбъркайте добре всички съставки.
- 4 Изпечете на грил зеленчуковите шишчета за около 8–10 минути от всички страни, овкусете със сол и черен пипер на вкус и сервирайте с чесновия сос.

