



Лесни зеленчуци на грил в кошница за фритюрник

🕒 15–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Тиквички
2 бр.	Червени чушки
2 бр.	Жълти чушки
2 бр.	Патладжан
15 бр.	Чери домати
1 бр.	Червен лук
5 с.л.	Зехтин
2 с.л.	♦ BBQ Пиле

- 1 Пригответе марината като разбъркате зехтина с микса от подправки за BBQ Пиле.
- 2 Нарежете тиквичките и патладжаните на кубчета и ги посолете. След около 15 минути ги поийте с кухненска хартия.
- 3 Нарежете останалите зеленчуци на малки парченца. Сложете всичко в голяма купа с капак и полейте с маринатата. Затворете с капака и разтръскайте като във видеото над заглавието, за да бъде всичко равномерно овкусено.

СЪВЕТ: Ако нямате подходяща купа можете да използвате и плик за храна с цип.

- 4 Прехвърлете зеленчуците в кошницата за фритюрник и я сложете на барбекюто. Пригответе и сервирайте с основното ястие, което сте избрали.

