

# Farebné zeleninové špízy so syrom halloumi a cesnakovým dipom

30—40 Min

## Príprava

1. Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju na kúsky. V prípade potreby umyte alebo očistite ďalšiu zeleninu a nakrájajte ju na kúsky. Nakrájajte syr halloumi na kocky.
2. Vytvorte marinádu zmiešaním olivového oleja a zmesi Kotányi na grilovanú zeleninu a použite ju na marinovanie zeleniny, potom ju napichujte na špízy.
3. Príprava cesnakového dipu: Všetky prísady dobre premiešajte.
4. Zeleninové špízy grilujte zo všetkých strán asi 8 – 10 minút, dochuťte soľou a korením a podávajte s cesnakovým dipom.

## Ingrediencie 3 Porcie

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 2 kus | Červená cibuľa |
| 2 kus | Paprika, rôzne farby |
| 1 kus | Cuketa |
| 1 kus | Baklažán |
| 100 g | Šampiňóny |
| 200 g | Cherry paradajky |
| 1 kus | Halloumi |
| 4 PL | Olivový olej |
| 2 ČL | Grilovaná zelenina |
| 16 kus | Špízy |

Na cesnakový dip

| | |
|---|---|
| 200 g | Kyslá smotana |
| 100 g | Majonéza |
| 1 ČL | Cesnak granulovaný |
| 1 ČL | Oregano drvené |
| 1 cenu | Morská soľ jedlá jódovaná |
| 1 cenu | Čierne korenie mleté |