



Farebné zeleninové špízy so syrom halloumi a cesnakovým dipom

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

Príprava

Ingrediencie 3 Porcie

🔥 = Kotányi Produkty

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

- 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.

