

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom	Tikvice
2 kom	Crvene paprike
2 kom	Žute paprike
2 kom	Patlidžana
15 kom	Sušenih rajčica
1 kom	Ljubičasti luk
5 žlice	Maslinovog ulja
2 žlice	Grill Vegetables

Grillano povrće iz košare za pečenje

15—30 Min

Priprema

1 U zdjeli pomiješajte maslinovo ulje s Kotányi mješavinom začina za grill povrće.

2 Patlidžan narežite po duljini na ploške debljine oko 1 cm i posolite ih. Nakon otprilike 15 minuta posušite ih kuhinjskim papirom i narežite na kockice.

3 I ostatak povrća narežite na komade veličine zalogaja.

SAVJET: Ako želite impresionirati goste, svaku vrstu povrća narežite u drugačijem obliku.

4 Narezano povrće stavite u posudu s poklopcem i prelijte mješavinom začina. Zatvorite posudu i dobro protresite.

SAVJET: Ako nemate odgovarajuću posudu, možete koristiti i vrećicu sa zatvaračem.

5 Povrće prebacite u košaru za pečenje i stavite na roštilj. Pazite da košara ne bude previše puna kako bi povrće dobilo dovoljno topline.