



# 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.

## 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

