

Овочі на грилі з кошика для смаження

15–30 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

2 шт.	Цукіні
2 шт.	Перець болгарський, червоний
2 шт.	Перець болгарський, жовтий
2 шт.	Баклажани
15 шт.	Помідори, сушені
1 шт	Цибуля червона
5 ст.л.	Оливкова олія
2 ст.л.	Трави Італійські

Приготування

1. Змішати в мисці оливкову олію з італійськими травами.
2. Баклажани нарізати вздовж скибочками шириною близько 1 см і посолити. Приблизно через 15 хвилин злити сік і нарізати кубиками.
3. Решту овочів також нарізати невеликими шматочками.

ПІДКАЗКА: Якщо ви бажаєте здивувати гостей, наріжте кожен овоч різної форми.

4. Покласти нарізані овочі в миску, що закривається, і полити їх сумішшю зі спеціями. Потім накрити кришкою і струсити.

ПІДКАЗКА: Якщо у вас вдома немає відповідної миски, підійде також пакет, що закривається.

5. Потім просто висипати овочі в кошик для смаження та поставити на решітку. Слідкуйте за тим, щоб кошик не був занадто повним, щоб овочі отримували достатньо тепла.