

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

2	Dovlecei Zucchini
2	Ardei grasi, roșii
2	Ardei grași, galbeni
2	Vinete
15	Roșii, uscate
1	Ceapă, roșie
5 linguri	Ulei de măsline
2 linguri	Grill grătar amestec de asezonare

Legume la grătar din coșul pentru prăjit

15—30 Min.

Pregătire

1 Se amestecă uleiul de măsline cu amestecul de condimente pentru grătar într-un castron.

2 Se taie vinetele pe lungime în felii de aproximativ 1 cm lățime și se sărează. După aproximativ 15 minute, se tamponează cu un prosop de hârtie și se taie în cuburi.

3 Se taie legumele rămase în bucăți de dimensiuni mici, de asemenea.

SUGESTIE: If you want to make your guests' eyes wide, cut each vegetable into a different shape.

4 Se pun legumele tăiate într-un castron etanș și se toarnă amestecul de condimente peste ele. Se pune capacul și se agită.

SUGESTIE: If you do not have a suitable bowl at home, a sealable plastic bag is also suitable.

5 Apoi, pur și simplu se adaugă legumele în coșul de prăjire și se pune pe grătar. Coșul nu trebuie sa fie prea plin, astfel încât legumele să primească suficientă căldură.