Овочі-гриль з кошика для смаження



15—30 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

2 шт.	Цукіні
2 шт.	Червоний болгарський перець
2 шт.	Жовтий болгарський перець
2 шт.	Баклажани
15 шт.	Помідори в'ялені
1 шт.	Червона цибуля
5 ст.л.	Оливкова олія
2 ст.л	Трави італійські

Приготування

1. У мисці змішати оливкову олію з італійськими травами.
2. Баклажани розрізати вздовж на скибочки шириною приблизно 1 см, посолити. Приблизно через 15 хвилин просушити овочі за допомогою паперових рушників та нарізати кубиками.
3. Решту овочів також нарізати невеликими шматочками.

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

4. Покласти нарізані овочі в герметичний посуд і залити сумішшю зі спецій. Накрити кришкою та струсити.

ПІДКАЗКА: Якщо у вас вдома немає відповідної миски, підійде також герметичний поліетиленовий пакет.

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