

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Cukkini
2 db	Kaliforniai paprika, piros
2 db	Kaliforniai paprika, sárga
2 db	Padlizsán
15 db	Szárított paradicsom
1 db	Hagyma
5 ek	Olívaolaj
2 ek	Grill zöldség fűszerkeverék

Grillezett zöldségek a sütőkosárból

15—30 Perc

Elkészítés

1 Keverjük össze az olívaolajat a Grillzöldség fűszerkeverékkel egy tálban.

2 Vágjuk a padlizsánt hosszában kb. 1 cm széles szeletekre, és sózzuk meg. Körülbelül 15 perc múlva konyhai papírtörlővel letöröljük, és kockákra vágjuk.

3 A többi zöldséget is vágjuj falatnyi darabokra.

TIPP: Ha szeretnéd lenyűgözni vendégeidet, vágj minden zöldséget más-más formára.

4 A feldarabolt zöldségeket egy jól zárható tálba tesszük. Majd lezárjuk és alaposan összerázzuk.

TIPP: Ha nincs otthon megfelelő tál, egy zárható műanyag zacskó is megfelel.

5 Ezután egyszerűen a sütőkosárba öntjük a zöldségeket, és a grillre helyezzük. Ügyeljünk arra, hogy a kosár ne legyen túlságosan tele, hogy a zöldségek elegendő hőt kapjanak.