

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

2 szt	Cukinia
2 szt	Czerwona paryka
2 szt	Żółta papryka
2 szt	Bakłażan
15 szt	Suszone pomidory
1 szt	Czerwona cebula
5 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa

Grillowane warzywa z koszyka

15—30 Min

Przygotowanie

1 Wymieszaj oliwę z oliwek z mieszanką przypraw do grilla w misce.

2 Bakłażana pokrój wzdłuż na plastry o szerokości około 1 cm i posól. Po około 15 minutach odsącz za pomocą papieru kuchennego i pokrój w kostkę.

3 Pozostałe warzywa również pokrój w drobną kostkę.

WSKAZÓWKA: Jeśli chcesz, zaskoczyć gości, pokrój każde warzywo w inny kształt.

4 Umieść pokrojone warzywa w zamykanej misce i zalej je mieszanką przypraw. Teraz załóż pokrywkę i potrząśnij.

WSKAZÓWKA: Jeśli nie masz odpowiedniej miski w domu, możesz użyć zamykaną plastikową torbę.

5 Następnie po prostu włóż warzywa do koszyka do smażenia i umieść na grillu. Upewnij się, że kosz nie jest zbyt pełny, aby warzywa miały wystarczającą ilość ciepła.