

Grilovaná zelenina z fritovacího koše

15—30 Min

Ingredients 6 Portions

= Kotányi Produkte

2 ks.	Cuketa
2 ks.	Červená paprika
2 ks.	Žlutá paprika
2 ks.	Lilek
15 ks.	Rajčata, sušená
1 ks.	Červená cibule
5 PL	Olivový olej
2 PL	Gril

Preparation

1 V misce smíchejte olivový olej se směsí grilovacího koření.

2 Lilek nakrájejte podélně na plátky široké asi 1 cm a osolte je. Asi po 15 minutách je otřete ubrouskem a nakrájejte na kostičky.

3 Zbývající zeleninu také nakrájejte na kousky.

HINT: Pokud chcete hostům vytřít zrak, nakrájejte každou zeleninu do jiného tvaru.

4 Nakrájenou zeleninu vložte do uzavíratelné mísy a přidejte směs koření. Nyní ji přiklopte a protřepejte.

HINT: Pokud nemáte doma vhodnou mísu, je vhodný i uzavíratelný plastový sáček.

5 Poté zeleninu jednoduše vysypte do fritovacího koše a položte na gril. Ujistěte se, že koš není příliš plný, aby se zelenina dostatečně zahřála.