



Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

0.5 szt	Zielona lub żółta cukinia
1 szt	Spiczasta papryka
120 g	Pieczarki
1 łyżka	Oliwa z oliwek
8 g	♦ AIR FRYER PIECZONE WARZYWA

Kolorowe i chrupiące warzywa z air fryer

🕒 10–15 Min 🍷🍷🍷

Przygotowanie

- 1 Umyj cukinię i paprykę i pokrój na kawałki. Pieczarki przekrój na pół.
- 2 Wymieszaj w misce z oliwą z oliwek i dopraw mieszanką przyprawową KOTÁNYI Air Fryer Pieczone Warzywa.

- 3 Umieść zamarynowane warzywa w rozgrzanym air fryer i piecz przez około 12 minut w temperaturze 180°C.

*Czas przygotowania może się różnić w zależności od modelu air fryer oraz rodzaju, wielkości i sposobu pokrojenia warzyw. Podany czas i temperatura dotyczą przygotowania opisanego w tym przepisie przy użyciu air fryer o mocy 1900 W. Przed podaniem sprawdź, czy potrawa jest odpowiednio przygotowana i w razie potrzeby wydłuż czas przygotowania.

