



Kolorowe szaszłyki warzywne z serem halloumi i sosem czosnkowym

🕒 30–40 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

🍴 = Kotányi Produkty

Na szaszłyki

2 szt.	Cebula czerwona
2 szt.	Papryka, różne kolory
1 szt.	Cukinia
1 szt.	Bakłażan
100 g	Grzyby
200 g	Pomidorki koktajlowe
1 szt.	Ser halloumi
4 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżeczki	🍴 Grill do Warzyw mieszanka przypraw
16 szt.	Szpikulce

Do przygotowania sosu czosnkowego

200 g	Kwaśna śmietana
100 g	Majonez
1 łyżeczka	🍴 Czosnek granulowany
1 łyżeczka	🍴 Oregano otarte
	🍴 Sól Morska gruboziarnista jodowana
	🍴 Pieprz Czarny mielony

- 1 Obierz cebulę i pokrój na duże kawałki. Umyj lub oczyść pozostałe warzywa i pokrój na duże kawałki. Pokrój halloumi w kostkę.
- 2 Przygotuj marynatę mieszając oliwę z oliwek i mieszankę przypraw Grill do Warzyw firmy Kotányi, zamarynuj warzywa i następnie nabij je na szpikulce.
- 3 Przygotowanie sosu czosnkowego: dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.
- 4 Grilluj warzywne szaszłyki przez około 8–10 minut ze wszystkich stron, przypraw do smaku solą i pieprzem i podawaj z sosem czosnkowym.

