

Kolorowe szaszłyki warzywne z serem halloumi i sosem czosnkowym

30–40 Min

Przygotowanie

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.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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