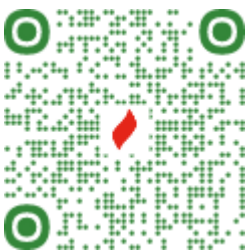




Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Bučki
2	Rdeči papriki
2	Rumeni papriki
2	Jajčevca
15 kos	Sušenih paradižnikov
1	Rdeča čebula
5 žlic	Oljčnega olja
2 žlici	♦ Žar, začimbna mešanica s soljo



Pečena zelenjava iz mreže za cvrtje

🕒 15–30 Min 

Priprava

- 1 Zmešajte začimbno mešanico ter oljčno olje.
- 2 Jajčevca narežite na 1 cm široke trakove ter ju solite. Po 15 minutah trakove osušite s kuhinjskimi brisačkami ter jih narežite na kocke.
- 3 Narežite še ostalo zelenjavo.

NAMIG: Če želite navdušiti svoje goste, narežite vsako zelenjavo v drugačno obliko.

- 4 Narezano zelenjavo dajte v posodo, ki jo je mogoče zapreti, in jo prelijte z začimbno mešanico. Pokrijte in pretresite.

NAMIG: Če nimate posode s pokrovom, lahko uporabite tudi vrečko za hrano.

- 5 Nato zelenjavo preprosto stresite v košaro za cvrtje in postavite na žar. Pazite, da košara ni preveč polna, da bo zelenjava dobila dovolj toplote.