



Pisana zelenjavna nabodala s sirom halloumi in česnovo pomako

⌚ 30–40 Min   

Priprava

Sestavine 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 celi	Rdeči čebuli
2 celi	Papriki, različnih barv
1 cela	Bučka
1 cel	Jajčevce
100 g	Šampinjonov
200 g	Češnjevih paradižnikov
1 zavitek	Sira halloumi
4 žlice	Oljčnega olja
2 žlički	♦
16 kosov	Nabodal za žar

Za česnovo pomako

200 g	Kisle smetane
100 g	Majoneze
1 žlička	♦ Česen zrnasti
1 žlička	♦ Origano zdrobljeni
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti

- 1 Čebuli olupite in narežite na velike kose. Preostalo zelenjavo po potrebi operite oz. očistite in narežite na grizljaj velike kose. Sir halloumi narežite na kocke.
- 2 Oljčno olje in začimbno mešanico za zelenjavo na žaru Kotányi zmešajte v marinado in z njo marinirajte zelenjavo. Nato zelenjavo nabodite na nabodala.
- 3 Priprava česnove pomake: Dobro zmešajte vse sestavine.
- 4 Zelenjavna nabodala na žaru pecite pribl. 8–10 minut z vseh strani, po okusu začinite s soljo in poprom ter postrezite s česnovo pomako.

