



Šareni povrtni ražnjići s halloumijem i umakom od češnjaka

⌚ 30—40 Min   

Priprema

Sastojci 3 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

2 kom.	Crvenog luka
2 kom.	Paprike babure, raznih boja
1 kom.	Tikvice
1 kom.	Patlidžana
100 g	Gljiva
200 g	Cherry rajčica
1 kom.	Halloumija
4 jušne žlice	Maslinova ulja
2 čajne žličice	🔥 Grill Povrće Mješavina Začina
16 kom.	Ražnjića

Za umak od češnjaka

200 g	Kiselog vrhnja
100 g	Majoneze
1 čajna žličica	🔥 Češnjak u granulama
1 čajna žličica	🔥 Origano usitnjeni
	🔥 Morska sol gruba
	🔥 Papar crni mljeveni

- 1 Ogulite luk i narežite ga na krupne komade. Ako je potrebno, operite ili očistite drugo povrće i narežite na komade veličine jednog zalogaja. Narežite halloumi na kockice.
- 2 Napravite marinadu od maslinova ulja i mješavine Kotányi Grill povrće i marinirajte povrće, a zatim ga nabodite na ražnjiće.
- 3 Za pripremu umaka od češnjaka: Dobro promiješajte sve sastojke.
- 4 Pecite povrtna ražnjiće 8 – 10 minuta sa svih strana, začinite po želji solju i paprom te poslužite s umakom od češnjaka.

