



Színes zöldségnyársak halloumi sajttal és fokhagymás mártogatóssal

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

Összetevők 3 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A nyársakhoz

2 db	Lilahagyma
2 db	Különböző színű kaliforniai paprika
1 db	Cukkini
1 db	Padlizsán
100 g	Gomba
200 g	Koktélpáradicsom
1 db	Halloumi sajt
4 ek.	Olívaolaj
16 db	Nyársak
2 tk.	♦ Grill zöldség fűszerkeverék

A fokhagymás mártogatóshoz

200 g	Tejföl
100 g	Majonéz
1 tk.	♦ Fokhagyma granulátum
1 tk.	♦ Oregánó, morzsolt
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Feketebors, őrölt

- 1 Hámozzuk meg és vágjuk nagy darabokra a vöröshagymát. Ha szükséges, mossuk meg, illetve tisztítsuk meg a többi zöldséget, és vágjuk falatnyi darabokra. Vágjuk kockára a halloumi sajtot.
- 2 Készítsünk pácot a Kotányi Grill zöldség fűszerkeverékből és az olívaolajból, pácoljuk be a zöldségeket, majd húzzuk fel őket a nyársra.
- 3 A fokhagymás mártogatós elkészítése: Jól keverjük össze a hozzávalókat.
- 4 Grillezzük a zöldségnyársakat mindkét oldalukon nagyjából 8-10 percig, ízlés szerint sózzuk és borsozzuk, majd tálaljuk a fokhagymás mártogatóssal.

