

Grillowane warzywa



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia

bakłażan

papryka żółta

pomidorki koktajlowe

olej 1\4 szklanki

tortilla 4

kozi ser 100 g

sól

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana wraz z cukinią umyć i pokroić w plastry a paprykę w paski , wszystkie warzywa polewamy olejem pomidorki koktajlowe wystarczy tylko garść od razu zacząć grillować na aluminiowej tacce , a plastry cukinii i bakłażana na ruszcie . Warzywa pieczemy 10 minut . Placki tortilli także podpiec na grillu z obu stron . wyjąc miseczkę wyłożyć na nią tortillę a do środka włożyć warzywa , posypać kilkoma oliwkami i dodać kawałki sera.