

Grillowane warzywa



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan

dwie papryki

trzy cebule

sól, pieprz do smaku

gałka muskatołowa

papryka słodka mielona (wędzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana kroimy w plastry i solimy, po pół godzinie płuczemy i suszymy- inaczej może być gorzki. Paprykę kroimy w szerokie pasy, cebulę w plastry. Solimy i przyprawiamy. Kładziemy na wysmarowaną olejem patelnię grillową i smażymy po kilka minut z obu stron.