

## warzywa w pysznej marynacie



**A\_KA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### marynata

<b>olej</b>	2 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka
<b>sos sojowy</b>	1/2 łyżeczki
<b>Musztarda francuska Prymat</b>	1 czubata łyżeczka
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>chili Prymat</b>	1 szczypta
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>miód</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól do smaku</b>	
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	do smaku

#### warzywa

<b>papryka</b>	1 sztuka
<b>pieczarki</b>	8 sztuk
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>pietruszka</b>	1/2 peczka
<b>cytryna</b>	1/2 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj dokładnie składniki na marynatę.

Pieczarki i cebulę obierz, wszystkie warzywa dokładnie umyj.

Warzywa pokrój na niezbyt duże kawałki, pietruszkę drobno posiekaj.

Pokrojone warzywa wrzuć do marynaty na godzinę.

Posmaruj aluminiową tackę tłuszczem i umieść na niej warzywa.

Następnie zegnij tackę w połowie i zamknij w środku warzywa zaginając rogi tacki. Piecz przez około 40 minut obracając tackę od czasu do czasu.