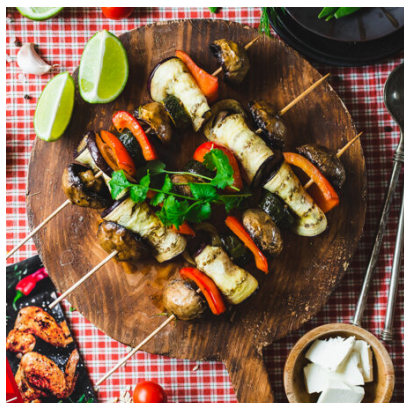


Wege szaszłyki z grilla



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Marynata:

Warzywa z grilla Prymat	1 opakowanie
oliwa	2-3 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
tabasco	3-4 krople

Warzywa:

bakłażan	1 sztuka
cukinia	3 nieduże sztuki
papryka czerwona	3 sztuki
pieczarki brązowe	20 sztuk
ser owczy	180 gramów

Dressing:

oliwa	2-3 łyżki
świeża kolendra	kilka gałązek
sok z cytryny	z 1owocu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zrób marynatę. Wymieszaj wszystkie składniki: oliwę, sosy, przyprawę.
2. Pokrój na plastry bakłażana i skrop marynatą.
3. Pokrój w plastry cukinię, paprykę na kawałki.
4. Warzywa włóż do miski i skrop marynatą. Odstaw na ok. 50-60 min.
5. Pokrój w niedużą kostkę ser owczy.
6. Przygotuj dressing z oliwy, posiekanej kolendry i soku z cytryny.
7. Plastry bakłażana grilluj ok 3-4 min. z każdej strony. Kawałki sera grilluj ok. 2 minut. Zawiń ser w plastry bakłażana.
8. Zamarynowane warzyw nabij na patyczki do szaszłyków - na przemian. Pamiętaj o roladkach z bakłażana z serem.
9. Piecz szaszłyki ok. 5-6 minut, obracając co jakiś czas.
10. Szaszłyki podaj z dressingiem.