

Warzywne różności



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kolby kukurydzy	kilka sztuk
cebula	1 sztuka
oliwa	200 ml
przyprawa warzywna, np kucharek	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
tymianek	po 1 gałązce
rozmaryn	po 1 gałązce
natka pietruszki	po 1 gałązce
papryka	po kilka strąków (kolorowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę i kukurydzę umyć, osuszyć. Cebulę obrać. Na drewniane szpadki nadziewać na przemian kawałki kukurydzy, po strąku zielonej, czerwonej i pomarańczowej papryki, kawałki cebuli. Przygotować marynatę: oliwę wymieszać z posiekаныmi ziołami, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Za pomocą pędzelka posmarować przyprawioną oliwą ruszt i warzywa. Grillować ok. 13 minut, uważając, by warzywa się nie przypaliły. W trakcie pieczenia kilkakrotnie posmarować pozostało marynatą.