

Warzywa aioli



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółta i czerwona papryka	po 1 strąku
cukinia	1 sztuka
bakłażan	1 sztuka
pomidory	40 dkg
marchew	2 sztuki
cebula	2 sztuki
czosnek	6 ząbków
oliwa	1 szklanka
łyżka soku z cytryny	
sól i pieprz	do smaku
żółtko jajek	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa, w zależności od rodzaju, obrać i umyć, następnie pokroić w paski lub plasterki. SOS: Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Dodać żółtka, sól i pieprz i dokładnie rozkłócić trzepaczką. Stopniowo dolewać oliwę. Na końcu wymieszać z sokiem z cytryny. Tak przygotowanym sosem cienko posmarować warzywa. Ułożyć na rozgrzanym grillu i piec 6-8 minut.