Grill: Szaszłyk dla wegetarian

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	20 dag
papryka czerwona	1 sztuka
żółta papryka	1 sztuka
cukinie małe	2 szt
ser owczy	20 dag
ocet winny	3 łyżki
oliwa	6 łyżek
miód	2 łyżki
Party Dip Barbecue Prymat	1 opakowanie
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Grill przyprawa ziołowa Prymat	0,5 łyżeczki
Musztarda sarepska Prymat	0,5 łyżki
tymianek	0,5 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana opłukać, pokroić w plastry, posolić i odstawić na 15 min. Następnie spłukać zimną wodą i osuszyć papierowym ręcznikiem. Papryki pokroić na ćwiartki, usunąć pestki i szypułki. Cukinie opłukać i pokroić w plastry. Resztę warzyw i ser pokroić na małe kawałki.

Przygotować marynatę: ocet, miód, musztardę, olej i przyprawy połączyć i wymieszać.

Warzywa i ser nadziać na szpikulce, ułożyć na talerzu lub półmisku, polać marynatą i odstawić do lodówki na 1 godz. Po tym czasie ułożyć na grillu i opiekać z każdej strony po 5-7 min. Przed podaniem posolić i popieprzyć. Serwować z Party Dip Barbecue Prymat, przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu.