

Rumiane Warzywka



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

niezbyt duże cukinie	2
strąki żółtej i czerwonej papryki	2
sos chrzanowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata: pół szklanki oliwy, sok z cytryny, 1-2 ząbki czosnku, po łyżce świeżych listków bazylii, tymianku i rozmarynu, lub łyżeczce suszonych, pieprz, sól

W miseczce dokładnie wymieszać składniki marynaty. Warzywa umyć, osuszyć. Z bakłażana odkroić ogonek, z przekrojonych na połówki strąków papryki usunąć gniazda nasienne, a miąższ pokroić wzdłuż na paski szerokości 2cm. Cukinie i bakłażan pokroić w plastry grubości 1cm. Pokrojone warzywa posmarować marynatą i odstawić na 45min. w chłodne miejsce. Piec na przykrytym grillu lub w folii, co jakiś czas obracając (najdłużej ma się piec bakłażan). Podawać z sosem chrzanowym.