

Szaszłyki warzywne



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Nieduże cukinie	2
szalotki	4
pieczarek	8
Koktajlowych pomidorków	8
Kolby miniaturowej kukurydzy	4
gałązka rozmarynu	1
Liść laurowy suszony Prymat	2
łyżka oliwy	1
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażan i cukinie umyć, pokroić na kawałki. Szalotki obrać, pokroić na połówki. Pomidorki umyć, pieczarki oczyścić, kolby kukurydzy przekroić wzdłuż na pół. Gałązkę rozmarynu podzielić na 4 części i, liście laurowe przekroić na pół. Przygotowane składniki nabijać na szpadki, skropić oliwą, oprószyć solą i pieprzem. Ułożyć na folii, grillować 25-30 minut.