

marynowany indyk z warzywami



ANNA183



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	2
filet z indyka	3
cebula biała	1
bakłażan	1
cukinia	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filet z indyka lekko rozbij. posyp rozkruszona kostka mini przyprawy posmaruj lekko olejem, i pozostaw do zamarynowania na godz. warzywa umyj ,oczyszcz ,pokrój na dość duże kawałki. i skrop olejem, marynowane mięso i warzywa grilluj przez 10-15 min. pod koniec posypujemy warzywa rozkruszoną papryką czerwoną (przyprawą) ,Danie podajemy z sosami czoskowym lub jogurtowym.