

Warzywa grillowane na oliwie czosnkowej



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	3-4 łyżki
oliwa z suszonych pomidorów	2 łyżki
cytryna	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
papryka czerwona	duża
bakłażan	średni
cukinia	średnia
pomidor malinowy	duży
ząbki czosnku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć, ale nie obierać. Pokroić bakłażana i cukinię w krążki, paprykę w paski, pomidora w niezbyt cienkie plastry.

Oliwę z oliwek połączyć z oliwą z suszonych pomidorów - dodać zmiądzony czosnek i podgrzewać kilka minut na niewielkim ogniu, żeby czosnek nie spalił się, ale oliwa nabrała aromatu. Pozostawić do przestygnięcia i odcedzić.

Warzywa połączyć z oliwą, dokładnie wymieszać i zgrillować na grillu elektrycznym lub patelni grillowej.

Wyjąć na półmisek, posypać solą ziołową i skropić sokiem z cytryny.