

Warzywa w marynacie z grilla



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 10

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- cukinia - 1 mała
- pomidor - 2 szt.
- cebula - 2 szt.
- dymki - 4 szt.
- papryka - 1 szt.
- olej - 6 łyżek
- czosnek - 3 ząbki
- tymianek - 1/4 łyżeczki
- rozmaryn - 1/4 łyżeczki
- papryka - 1/4 łyżeczki
- pieprz - 1 łyżeczka
- sos worcester - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- sól

Opis przygotowania:

Oczyszczone warzywa opłukać i osuszyć. Cukinię pokroić w skośne plasterki, pomidory poprzecznie przekroić na pół, a cebulę podłużnie przekroić na pół. Natkę dymki drobno posiekać i dodać do marynaty, a resztę przekroić wzdłuż. Paprykę pokroić na kawałki. Z wymienionych przypraw i oleju przygotować marynatę. Dodać do niej warzywa i na krótko odstawić. Następnie wyjąć z marynaty i grillować.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!