

Grilovaná zelenina

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Lilek 1 ks
- Cuketa 2 ks
- Paprika zelená 2 ks
- Paprika žlutá 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej rostlinný 2 dl
- Rozmarýn 1 snítka
- Tymián 1 snítka
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Lilek nakrájíme na plátky, které osolíme a necháme cca 15 minut "vypotit". Poté je utřeme kuchyňskou papírovou utěrkou. Papriky a cuketu nakrájíme na plátky. Všechnu zeleninu vložíme do mísy, přidáme snítky rozmarýnu a tymiánu, přepůlené stroužky česneku a zalijeme olejem, osolíme a opepříme. Vše promícháme a necháme uležet.

Zeleninu na papírové utěrce před grilováním necháme okapat od marinády a grilujeme z obou stran.

Grilovaná zelenina je výborná jako příloha z masům, rybám nebo i jako samotná pochutina.