

Zeleninové překvapení na grilu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- lilek 1 ks
- čerstvě mletý pepř 2 špetka
- cuketa 1 ks
- mletá pálivá paprika 0.5 lžička
- paprika 4 ks
- olivový olej 5 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší lilek omyjeme a společně s omytou cuketou a očištěnými paprikami rozkrájíme na zhruba stejně velké kousky.

Olivový olej promícháme se solí, pepřem a mletou paprikou. Množství můžeme upravit podle vlastní chuti.

Zeleninu dobře promícháme s dochuceným olivovým olejem a rozdělíme na 4 díly, které poklademe na alobal a pečlivě zabalíme do balíčků.

Balíčky se zeleninou uložíme na grilovací mřížku a asi 20 minut grilujeme, dokud není zelenina

měkká a propečená.

Zeleninové překvapení na grilu podáváme jako přílohu i jako hlavní chod třeba pro vegetariány.