

Cuketa a lilek na pánvi s malými koktejlovými rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cukety 4 ks
- Lilek 2 ks
- Cibule 1 ks
- Koktejlová rajčata 250 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Rozmarýn 1 snítka
- Česnek 1 stroužek
- Maggi Gurmánský zeleninový bujon 1 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu a lilek omyjeme a nakrájíme na hrubší kousky. Malá rajčátka také omyjeme a ponecháme v celku. Rozehřejeme si grilovací pánev, nalijeme olivový olej a přidáme rozmačkaný česnek ve slupce. Začneme opékat cuketu, lilek a cibuli ze všech stran do zlaté barvy. Později přidáme rajčátka a větvičku rozmarýnu. Krátce před upečením celou směs zeleniny ochutíme Maggi a servírujeme např. s jasmínovou rýží.