



przepisy.pl

Chrupiące warzywa z oliwkowym Pesto

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- pomidor - 4 sztuki
- pieprz
- sól
- orzeszki piniowe - 4 łyżki
- zielone oliwki - 15 sztuk
- dynia - 4 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- bakłażan - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Oliwki posiekaj bardzo drobniutko i zmiksuj razem z sokiem z cytryny. Wymieszaj z posiekanymi orzeszkami piniowymi i dopraw do smaku.
2. Warzywa umyj, oczyść i potnij w kawałki.
3. Dynię obgotuj przez kilka minut w lekko osolonej wodzie, odcedź, osusz.
4. Oprósz warzywa solą, pieprzem skrop oliwą i piecz na grillu przez 15 minut tak by były chrupiące.
5. Przełóż na talerz, skrop nieco octem, podawaj razem z przygotowanym oliwkowym Pesto.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl