



Grillowane szaszłyki z warzyw marynowane w chili, kolendrze i miodzie

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- brokuł - 1 sztuka
- kalafior - 1 sztuka
- cukinia - 2 sztuki
- papryka kolorowa - 2 sztuki
- bakłażan - 1 sztuka
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- przecier sambal olek - 1 łyżeczka
- olej - 70 mililitrów
- miód - 2 łyżki
- woda - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Sos sałatkowy grecki połącz z sosem sambal olek, olejem, miodem i odrobiną wody.
2. Brokuł i kalafior podziel na małe różyczki i zblanszuj.
3. Cukinię oraz paprykę oczyść i pokrój w duże kawałki.
4. Bakłażana pokrój w półplasterki i przypraw solą, a następnie zetrzyj papierowym ręcznikiem powstały sok. W ten sposób pozbędziesz się gorzkiego smaku.
5. Warzywa połącz z przygotowaną marynatą i pozostaw na około 1 godzinę, by przeszły smakiem.
6. Całość nakładaj na przemian na drewniane patyczki. Używaj dwóch patyczków do jednego szaszłyka. Grilluj kilka minut, aż warzywa zrobią się rumiane.

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