



Grillowane warzywa

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwona papryka - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr**
- zielona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- pomidory - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- oliwa z oliwek

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki oczyść i pokrój na mniejsze kawałki.
2. Sparz pomidory i obierz ze skóry. Razem z cukiniami pokrój w plastry. Plastry pomidorów posól, a cukinie posmaruj olejem. Piekarnik rozgrzej do temperatury 225 stopni.
3. Ułóż pomidory, cukinię i paprykę na ruszcie. Dopraw posiekany czosnkiem i oliwą z oliwek. Piecz przez 15 minut, do momentu, kiedy warzywa zrobią się lekko rumiane.
4. Sos sałatkowy czosnkowy Knorr wymieszaj z oliwą. Warzywa polej przygotowanym sosem. Podawaj na zimno.

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