



przepisy.pl

Grillowane warzywa z salsą awokado



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Przyprawa do grilla pikantna Knorr - 1 opakowanie
- bakłażan - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- boczniki - 500 gramów
- cebula czerwona - 3 sztuki
- awokado - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- kapary - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- anchois - 5 sztuk
- cytryna - 2 sztuki
- bazylia - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa umyj i obierz te, które tego wymagają. Cukinię, bakłażana i czerwoną cebulę pokrój w grube 1,5 cm plastry. Paprykę przetnij na cztery części i usuń pestki. Następnie warzywa i grzyby delikatnie natrzyj niewielką ilością oliwy, a potem oprósz połową torebki z przyprawą do pikantnego grilla Knorr – nada ona finalnego smaku.
2. Warzywa ułóż na średnio rozgrzanym grillu. Opiekaj pod przykryciem przez około 15 minut, przekręcając warzywa co jakiś czas.
3. Posiekaj kapary, czosnek, anchois, pokrój drobno bazylię, wyciśnij sok z cytryny i dodaj pokrojone w drobną kostkę awokado. Wszystko razem połącz z oliwą, dodaj pozostałą część przyprawy Knorr. W powstałym sosie wymieszaj warzywa. Podawaj je z sosem z awokado - guacamole.

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