



przepisy.pl

Grillowany patison z kolegami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- patison - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- sól - 4 szczypty
- olej - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 szczypty

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinie dobrze myjemy nie obieramy .Kroimy ja w plasterki posypujemy przyprawą uniwersalna wymieszana z przyprawą do mięs konorr grillujemy z dwóch stron.
2. Bakłażana myjemy kroimy w długie paski i solimy . Odstawiamy na ok 10 min . Myjmy osuszamy .Doprawiamy przyprawą uniwersalna wymieszaną z przyprawą do mięs knorri grillujemy .
3. Patisona kroimy w plastry solimy odstawiamy na ok 30 min ,żeby zmiękł . Płuczemy go smarujemy oliwą i grillujemy . Warzywa układamy na półmisku . Kropimy olejem wymieszanym z pokruszoną mini kostką czosnkową knorr .

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