



## Warzywa z grilla

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 2 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- pieczarki - 12 sztuk
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- tymianek świeży, gałązka - 2 sztuki
- gałązka rozmarynu
- świeża bazylija kilka listków do dekoracji
- ocet balsamiczny - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa - papryki, cukinię oraz bakłażana pokrój w duże kawałki. Pieczarki sparz krótko we wrzącej, lekko osolonej wodzie z dodatkiem octu, odcedź.
2. W miseczce wymieszaj oliwę, przyprawę Knorr, ocet, cukier, posiekany czosnek oraz zioła. Przygotowaną marynatą polej pokrojone warzywa i pieczarki. Całość wymieszaj. Pozostaw na kilka minut w chłodnym miejscu.
3. Ketchup Hellmann's wymieszaj z sosem Hellmann's Czosnkowym. Tak przygotowany dip przełóż do miseczki i udekoruj listkami bazylii.
4. Zamarynowane warzywa wyłóż na aluminiową tackę i opiecz na mocno rozgrzanym grillu ok. 6-8 minut. Gotowe, grillowane warzywa podawaj z przygotowanym koktajlowym sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)