



przepisy.pl

Warzywne szaszłyki z grilla doprawione harissą



 50 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- szalotka - 10 sztuk
- grzyby, np. pieczarki - 500 gramów
- papryki różnokolorowe - 3 sztuki
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- Przyprawa Harissa Knorr** - 1 opakowanie
- natka kolendry - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinię i bakłażan pokrój na cztery części i usuń pestki ze środka. Warzywa pokrój w 2-centymetrową kostkę. Szalotki i grzyby wrzuć do gotującej się wody na 4 minuty. Następnie przecedź i przelej wodą z lodem. Szalotkę obierz, grzyby pokrój na pół i odstaw na bok. Paprykę pokrój w kostkę grubości 2 cm.
2. Z limonki zetrzyj skórkę i wyciśnij sok, po czym połącz z przyprawą Harissa Knorr, oliwą, ketchupem, cukrem, solą, posiekaną natką kolendry i czosnkiem. W powstałej marynacie zanurz warzywa i dokładnie je wymieszaj.
3. Zamarynowane warzywa nakładaj jak najściślej i naprzemiennie na patyki od szaszłyków.
4. Warzywa grilluj z każdej strony 3–4 minuty na średnio rozgrzanym grillu, pod przykryciem.

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