

Ваш рецепт "ЛЕТНИЙ ШАШЛЫК"



Шашлык из овощей можно приготовить практически из любых овощей, но чаще всего используют помидоры, кабачки, баклажаны, лук, сладкий перец, картофель, шампиньоны и даже кусочки сала, овощной шашлык от этого только выигрывает. Для маринада используют растительное или сливочное масло, лимонный сок, соль и специи. Шашлык из овощей не требует длительного маринования, минут 20 будет достаточно. Если вы делаете шашлык из овощей с баклажанами, неплохо поддержать их немного в слабом рассоле, чтобы вышла горечь. Затем овощи нанизываются на шампуры или кебаб-шампуры и овощной шашлык отправляется на финский гриль. На хорошем гриле, а именно на финском гриле-барбекю шашлык из овощей будет готов минут через 15, так как конструктив финских грилей позволяет сохранять жар даже при минимальном количестве углей. Степень готовности овощного шашлыка определяется по частичному почернению кожицы овощей. Ну и конечно запах: каждый овощ на огне будет источать свой особенный запах, а все вместе они создают неповторимый аромат шашлыка из овощей.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Помидоры

Грибы

Баклажаны

Лук

Любые овощи

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»