

Ваш рецепт "ОВОЩИ ГРИЛЬ ЗА 15 МИНУТ"



В большом закрывающемся пластиковом пакете или емкости с крышкой смешайте оливковое масло, петрушку, орегано, базилик, уксус, соль, перец и чеснок. Поместите лук, спаржу, грибы, баклажаны, красный и желтый перец в пакет или емкость с крышкой. Закройте и поставьте мариноваться в холодильник минимум на 2 часа. Хорошо разогрейте гриль. Слегка смажьте решетку для гриля растительным маслом. Выложите овощи в решетку и жарьте по 6 минут с каждой стороны, до готовности. Если Вы готовите для себя то рекомендуем использовать грили BBQ с небольшим радиусом жаровой поверхности (например: Tundra Grill® 80 или Tundra Grill® BBQ.) Если же Вы ждете большую компанию друзей, то Вам лучше выбрать гриль BBQ с большим радиусом жаровой поверхности - Tundra Grill® HD или Tundra Grill® 100.)

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Оливковое масло - 2 ст. л.

Свежая нарезанная петрушка

Немного свежего нарезанного орегано

Немного свежего базилика

Бальзамический уксус - 1 ст. л.

Красный лук, нарезать крупными перышками

10-15 стрелок свежей спаржи (срезать грубые концы).

Шампиньоны 12-17 шт. (кол-во зависит от аппетита)

1 большой баклажан (500 гр. - нарезать кружками)

2 шт. сладкого красного и желтого перца (нарезать крупно 4 -6 частей)

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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