

Ваш рецепт "ОВОЩНОЙ МИКС НА ГРИЛЕ"



Перцы очистить от семян и разрезать пополам. Все овощи нарезать пластинками, кружочками или полосками, но не слишком мелко. Посолить, поперчить, смазать маслом, отправить на гриль. Овощи не нужно жарить до мягкости. Достаточно, чтобы они немного поджарились.

Прожаривать можно несколькими способами: либо на рашпере, либо на гриль-решетке которая входит в комплектацию любого финского гриля «Tundra Grill» или «Valugrilli». Взбить несколько ложек оливкового масла с бальзамическим уксусом, чесноком, петрушкой, базиликом, розмарином, солью и перцем. Теплые овощи полить этим соусом.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Болгарский перец / Тыква

Цуккини / Баклажаны

Шампиньоны / Зелёная спаржа

Зелёный лук / Оливковое масло

Свежемолотый перец

Бальзамический уксус

Несколько зубчиков чеснока (измельчить)

Свежая измельчённая петрушка и базилик

Свежие нарезанные листья розмарина

Соль

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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