Zelenina grilovaná

Kulinářský institut

Ingredience

- olej olivový — 2 dl
- cuketa
- Pórek
- česnek
- Červená a žlutá paprika,
- rajče
- Vařené brambory
- parmezán
- Tymián, sůl, pepř

Postup

Zeleninu očistíme a nakrájíme na požadovaný tvar (aby byla akorát na vidličku). Na pánvi rozpálíme olivový olej a všechnu zeleninu společně s tymiánem ogrilujeme. Ogrilovanou zeleninu dáme do velkého pekáče, kde ji dochutíme solí a pepřem a lehce promícháme. Navrch posypeme hoblinami parmezánu.

Druhá možnost je, že veškerou očištěnou zeleninu dáme do pekáče, posypeme nasekanými bylinkami co dům dá (pažitka, tymián, oregano, libeček, petržel) osolíme, zakapeme přiměřeným množstvím olivového oleje a dáme péci do trouby předehřáté na 200 st. C. Pečeme, dokud zelenina nezměkne.

Zdroj: cilka.eu