

Recept na báječnou grilovanou zeleninu



Cheťete pozvat na grilovací párty i kamarády **vegetariány**? Ugrilujte jim zeleninu! Pro recept na ni jsme si zašli za šéfkuchařem **restaurace Koley, Petrem Andertem**. Grilovanou zeleninu můžete servírovat vegetariánům samostatně a ostatním hostům ji přidat k masu.

Budete potřebovat:

100 g cukety
100 g lilku
100 g červené cibule
100 g cibule
100 g cherry rajčat
100 g papriky – mix
100 g žampionů
pepř a sůl
0,1 l olivového oleje
bylinkové koření

Postup:

Zeleninu opláchněte a nakrájejte na velké kousky, okořeňte a dejte na rozpálený gril. Zakápněte olivovým olejem, grilujte do zlatova a teprve na konci celého grilování dochutte bylinkami.



[To se mi líbí](#) [Sdílet](#) Buďte první mezi svými přáteli, kterým se to líbí.

[» Předchozí článek](#)

[Následující článek »](#)

Archiv

- ★ [Červen 2016](#)
- ★ [Květen 2016](#)
- ★ [Duben 2016](#)
- ★ [Březen 2016](#)
- ★ [Únor 2016](#)
- ★ [Leden 2016](#)
- ★ [Prosinec 2015](#)
- ★ [Listopad 2015](#)
- ★ [Říjen 2015](#)
- ★ [Září 2015](#)
- ★ [Srpen 2015](#)
- ★ [Červenec 2015](#)
- ★ [Červen 2015](#)
- ★ [Květen 2015](#)
- ★ [Duben 2015](#)
- ★ [Březen 2015](#)
- ★ [Únor 2015](#)
- ★ [Leden 2015](#)
- ★ [Prosinec 2014](#)
- ★ [Listopad 2014](#)
- ★ [Říjen 2014](#)
- ★ [Září 2014](#)

Červen 2016

Po	Út	St	Čt	Pá	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12