

## Овоши в маринаде

 45-50 минут

### Вам понадобится

Баклажаны	150 г
Цукини	150 г
Перец болгарский	150 г
Лук репчатый	100 г
Помидоры черри	70 г
Масло оливковое	30 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

### Для маринада

Сахар	50 г
Соль	7 г
Вода	200 мл
Уксус пищевой 9 %	20 мл

# Приготовление

- 1 Перец очистить от семян и нарезать слайсами. Баклажаны и цукини помыть, высушить и нарезать тонкими кружками, репчатый лук нарезать кольцами.
- 2 В отдельной емкости смешать воду, соль, сахар и уксус. В полученной смеси замариновать баклажаны на 20 мин.
- 3 В отдельной емкости смешать оливковое масло, соль и перец. Полученную смесь добавить к овощам, перемешать.
- 4 Включить гриль. Закрывать крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Затем установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 6-8 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Выложить половину овощей. Закрывать крышку. Нажать «Старт». Оставшиеся овощи приготовить таким же образом.