

Овоши на гриле

Вам понадобится

Перец болгарский	400 г
Цукини	300 г
Баклажаны	200 г
Шампиньоны	150 г
Чеснок	10 г
Бasilik	5 г
Масло оливковое	40 мл
Сок лимонный	20 мл
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Цукини и баклажаны нарезать кружками по 1 см. Болгарский перец очистить от семян, нарезать соломкой. Шампиньоны разрезать пополам. Базилик и чеснок измельчить, выложить в отдельную емкость, добавить оливковое масло, лимонный сок, соль и специи, перемешать.
- 2 Овощи выложить в отдельную емкость, заправить полученным соусом и перемешать. Накрыть емкость и оставить на 1 час.
- 3 Выложить овощи на решетку, установить решетку на верхний уровень печи.

4

Установить программу ГРИЛЬ, температуру 230 °с, время приготовления 30 минут, включить верхний ТЭН.

Овоши на гриле