

Овоши гриль

Вам понадобится

Баклажан	200 г
Цукини	200 г
Сладкий перец	160 г
Помидоры черри	160 г
Лук репчатый	140 г
Масло оливковое	40 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Для маринада

Сахар	100 г
Соль	14 г
Вода	400 мл
Уксус 9%	40 мл

Приготовление

- 1 Перец очистить от сердцевины и семян, нарезать дольками. Баклажаны, лук и цукини нарезать кружками по 0,5 см.

2

В отдельной емкости смешать ингредиенты для маринада. Залить баклажаны маринадом и оставить на 30 минут. В другой емкости смешать оливковое масло с солью и перцем.

3

Все овощи выложить в контейнер для приготовления, полить маслом со специями, перемешать. Установить контейнер в аэрогриль. Установить программу ГАРНИР, температуру 180 °С, время приготовления 15 минут. За 5 минут до завершения приготовления перевернуть овощи.

Овощи гриль