WARZYWA W SAM RAZ NA RUSZT

przepisy.pl

Grillowane steki z bakłażana

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] **Przyprawa do pikantnego grilla Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] bakłażan - 1 sztuka
- [ ] garść rukoli - 4 sztuki
- [ ] cebula czerwona - 1 sztuka
- [ ] orzeszki piniowe - 2 łyżki
- [ ] ćwiartki papryki marynowanej - 3 sztuki
- [ ] ser pleśniowy np. Gorgonzola - 30 gramów
- [ ] oliwa z oliwek - 8 łyżek
- [ ] ocet balsamiczny - 1 łyżka
- [ ] ząbek czosnku - 1 sztuka
- [ ] musztarda - 1 łyżka
- [ ] miód - 1 łyżka
- [ ] sól i pieprz do smaku
- [ ] świeże zioła do dekoracji
- [ ] masło - 80 gramów
- [ ] ząbek czosnku - 2 sztuki
- [ ] natka pietruszki - 0.5 pęczków
- [ ] sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Bakłażana pokrój na grube 2 cm plastry, rozłóż na papierowym ręczniku i oprósz solą – odstaw na 10 minut, a po tym czasie zbierz soki.

2. Oliwę (5 łyżek) rozmieszaj z przyprawą do grilla i posmaruj pędzelkiem plastry bakłażana.

3. Przygotuj czosnkowe masło – czosnek i natkę drobno posiekaj, wymieszaj razem z masłem, dopraw do smaku. Zawiń w folię spożywczą, formując podłużny wałeczek i wstaw do lodówki na 20 minut.

4. W salaterce połącz rukolę, cebulę pokrojoną w piórka, paprykę pokrojoną w paseczki oraz pokruszony ser. Orzeszki upraż na suchej rozgrzanej patelni.

5. Przygotuj sos: w niedużym słoiczku umieść 2 łyżki wody, ocet, musztardę, miód, posiekany czosnek oraz oliwę. Dopraw odrobiną soli oraz pieprzu, słoiczek zakręć szczelnie i energicznie potrząsając wymieszaj sos.

6. Plastry bakłażana ułóż na ruszcie rozgrzanego grilla i smaż 8-10 minut obracając co chwilę. Sałatkę rozłóż na talerze i polej sosem. Na wierzchu ułóż plastry grillowanego bakłażana – na każdym z nich połóż kawałek czosnkowego masła, całość posyp orzeszkami i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Grillowane warzywa z salsą awokado

przepisy.pl

40 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- [ ] **Przyprawa do pikantnego grilla Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] bakłażan - 2 sztuki
- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka żółta - 1 sztuka
- [ ] boczniaki - 500 gramów
- [ ] cebula czerwona - 3 sztuki
- [ ] awokado - 1 sztuka
- [ ] oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- [ ] kapary - 3 łyżki
- [ ] ząbek czosnku - 2 sztuki
- [ ] anchois - 5 sztuk
- [ ] cytryna - 2 sztuki
- [ ] bazylia - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa umyj i obierz te, które tego wymagają. Cukinię, bakłażana i czerwoną cebulę pokrój w grube 1,5 cm plastry. Paprykę przetnij na cztery części i usuń pestki. Następnie warzywa i grzyby delikatnie natrzyj niewielką ilością oliwy, a potem oprósz połową torebki z przyprawą do pikantnego grilla Knorr – nada ona finalnego smaku.

2. Warzywa ułóż na średnio rozgrzanym grillu. Opiekaj pod przykryciem przez około 15 minut, przekręcając warzywa co jakiś czas.

3. Posiekaj kapary, czosnek, anchois, pokrój drobno bazylię, wyciśnij sok z cytryny i dodaj pokrojone w drobną kostkę awokado. Wszystko razem połącz z oliwą, dodaj pozostałą część przyprawy Knorr. W powstałym sosie wymieszaj warzywa. Podawaj je z sosem z awokado - guacamole.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Warzywa z grilla

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] papryka zielona - 1 sztuka
- [ ] **Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- [ ] **Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- [ ] **Sos Hellmann’s Czosnkowy z jogurtem** - 2 łyżki
- [ ] cukinia - 1 sztuka
- [ ] bakłażan - 1 sztuka
- [ ] pieczarki - 12 sztuk
- [ ] oliwa z oliwek - 5 łyżek
- [ ] ząbki czosnku - 2 sztuki
- [ ] tymianek świeży, gałązka - 2 sztuki
- [ ] gałązka rozmarynu
- [ ] świeża bazylia kilka listków do dekoracji
- [ ] ocet balsamiczny - 1 łyżeczka
- [ ] cukier - 0.5 łyżeczek
- [ ] pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa - papryki, cukinię oraz bakłażana pokrój w duże kawałki. Pieczarki sparz krótko we wrzącej, lekko osolonej wodzie z dodatkiem octu, odcedź.

2. W miseczce wymieszaj oliwę, przyprawę Knorr, ocet, cukier, posiekany czosnek oraz zioła. Przygotowaną marynatą polej pokrojone warzywa i pieczarki. Całość wymieszaj. Pozostaw na kilka minut w chłodnym miejscu.

3. Ketchup Hellmann’s wymieszaj z sosem Hellmann's Czosnkowym. Tak przygotowany dip przełóż do miseczki i udekoruj listkami bazylii.

4. Zamarynowane warzywa wyłóż na aluminiową tackę i opiecz na mocno rozgrzanym grillu ok. 6-8 minut. Gotowe, grillowane warzywa podawaj z przygotowanym koktajlowym sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Grillowane bakłażany z octem, serem feta i miętą

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] bakłażan - 2 sztuki
- [ ] **Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- [ ] ser feta - 0.5 units:unit
- [ ] ocet balsamiczny - 60 mililitrów
- [ ] pomidorki cherry - 100 gramów
- [ ] czosnek - 3 ząbki
- [ ] tymianek
- [ ] mięta
- [ ] oliwa z oliwek - 80 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany pokrój wzdłuż na cienkie plastry. Pomidorki przekrój na pół.

2. Kostkę rosołową Knorr rozetrzyj w oliwie z oliwek i natrzyj nią bakłażana.

3. Dodaj również posiekane listki tymianku i posiekany czosnek. Marynuj przez 10 minut.

4. Bakłażany grilluj z obu stron, aż nabiorą ciemnnej barwy. Pod koniec smażenia dodaj połówki pomidorków, całość skrop połową octu.

5. Kiedy pomidorki zrobią się ciepłe, przełóż wszystko do miseczek i skrop pozostałym octem.

6. Dodaj do każdej porcji małe kawałki sera feta (możesz go pokruszyć) i udekoruj listkami mięty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Greckie pity z grillowaną papryką, serem Halloumi i sosem czosnkowym

przepisy.pl

30 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- [ ] chlebki pita - 4 sztuki
- [ ] **Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- [ ] **Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 4 łyżki
- [ ] papryka czerwona - 1 sztuka
- [ ] czerwona cebula - 1 sztuka
- [ ] sałata lodowa kilka liści
- [ ] rukola, garstka - 1 sztuka
- [ ] ser halloumi - 100 gramów
- [ ] czarne oliwki - 2 łyżki
- [ ] oliwa z oliwek - 6 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Chlebki pita opiecz z obu stron na suchej rozgrzanej patelni. Gdy „napęcznieją" zdejmij je i rozetnij każdy z nich tak, aby powstały kieszonki.

2. Paprykę przekrój na pół, wytnij gniazdo, skrop oliwą i opiecz na grillu. Ser pokrój w grube plastry i również zgrilluj z obu stron.

3. Opieczoną paprykę pokrój w cienkie paski, ser również pokrój na mniejsze kawałki. W misce połącz paprykę, ser, krążki cebuli, oliwki oraz rukolę i pokrojone liście sałaty lodowej.

4. Sos sałatkowy Knorr rozmieszaj z trzema łyżkami wody oraz taką samą ilością oliwy. Dodaj do pokrojonych składników. Sałatkę wymieszaj.

5. Przygotowana sałatkę nałóż do rozkrojonych chlebków a następnie ułóż je na rozgrzanym grillu i opiekaj po 2 minuty z każdej strony. Przed podaniem rozchyl chlebki i polej sosem Hellmann's Czosnkowym. Gotowe!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl