

Wege grill, czyli jakie warzywa wrzucić na ruszt?



Opis wskazówki

Grilowane warzywa zachwyca Twoich gości!

Grill kojarzony jest niewątpliwie z soczystymi mięsami. Czy to oznacza, że wegetarianie nie znajdą tam nic dla siebie? Oczywiście, że nie! Mamy dla nich rozwiązanie. Warzywa nabierają niepowtarzalnego smaku, gdy przyrządzimy je na grillu.

Ziemniaki

Każdy z nas próbował chyba pieczonych ziemniaczków. Grilowane także będą smakować znakomicie, wystarczy pokroić je w plasterki i wrzucić na ruszt!

Ogórki

Niecodziennym składnikiem grillowania są ogórki. Wymagają one jednak dużo uwagi, gdyż nie można dopuścić by się wysuszyły. Kluczowym elementem są przyprawy. Przed pieczeniem trzeba natrzeć je solą morską, papryką i octem.

Sałata i kapusta

Próbowaliście grilowanej sałaty rzymskiej lub kapusty? Jeśli nie, to już najwyższy czas. Wystarczy skropić ją oliwą z oliwek, posypać solą i pieprzem. Idealny dodatek do sałatek gotowy!

Papryka

Mamy tutaj pełną dowolność. Na grilla nadaje się każda papryka, niezależnie od rodzaju i koloru. Podana ze stopionym serem, sama w sobie, może być świetną przekąską. Jednak równie dobrze nadawać się będzie do sałatek.

Kukurydza

Idealnym dodatkiem do wielu potraw będzie kukurydza. Koniecznie używamy świeżych kolb! Obieramy je z kilku ciemnych warstw łusek, usuwamy nitki ze środka i kukurydżę z łuskami obwiązujemy sznurkiem. Kukurydżę grillujemy przez około 10-15 minut, aż osiągnie złoty kolor. Wtedy usuwamy łuski, doprawiamy solą, pieprzem i masłem i zostawiamy na grillu na kilka minut.