

Wege grill, czyli jakie warzywa wrzucić na ruszt?



# Opis wskazówki

Grilowane warzywa zachwycą 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 kukurydzę z łuskami obwiązujemy sznurkiem. Kukurydzę 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.