



Grilovaná zelenina



Špeciálne pripravená zmes cesnaku, zázvoru a aromatických bylín určená na prípravu všetkých druhov grilovanej zeleniny, zeleninových pokrmov alebo zmesi mäsa a zeleniny. Korenie sa výborne hodí aj na prípravu grilovaných mäsových špecialít. Zmes obsahuje sladkú papriku a kurkumu, ktoré dodajú pokrmu prirodzene výraznú farbu.

Tip! Vyskúšajte túto zmes na prípravu zapekanej alebo smaženej cukety, ktorá sa skvele hodí ako príloha ku grilovanému mäsu.

Recept Ratatouille po česky (4 porcie) Ingrediencie: 4 stredne veľké kapie, 2 veľké cibule, 1 menší baklažán, 100 g šampiňónov, 150 g slaniny, 4 strúčiky cesnaku, 3 lyžice zmesi Grilovaná zelenina. Papriku a baklažán očistite a nakrájajte na kúsky veľké asi 3x3 cm. Šampiňóny rozkrojte na polovičky, cibuľu na osminky. Slaninu nakrájajte na rezance a zmiešajte so zeleninou a šampiňónmi. Pridajte cesnak nakrájaný na tenké kolieska a okoreňte zmesou. Rošt grilu obalte alobalom tak, aby zelenina nepadala do ohniska. Grilujte zo všetkých strán do zlatista.

Zloženie: jedlá soľ 52 %, sušený cesnak mletý, sušená cibuľa mletá, zázvor mletý, aróma, horčica biela mletá, sušený zelerový koreň mletý, paprika sladká mletá, glukóza, sušené rajčiny drvené, kurkuma mletá, rasca mletá, tymian mletý, sušená červená paprika drvená, čili paprika mletá, paprika štiplavá mletá, oregano, koriander mletý, nové korenie mleté, zmes korenín, látka protihrudkujúca E341.

Môže obsahovať sezam, lepok, sóju, arašidy.