



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Szaszłyki z mozzarellą i warzywami

Pyszne wegetariańskie jedzonko grillowe.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: cztery

idealne dla dzieci

na grilla

dieta

Składniki:

- bazylią, 2 łyżk.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- oliwa z oliwek, 2 łyżk.
- cebula biała, 3 szt.
- papryka żółta, 2 szt.
- pomidorki koktajlowe, 40 dag
- pieczarka, 30 dag
- mozzarella, 40 dag

Sposób przygotowania:

Szpatułki do szaszłyków zalewamy wodą aby nasiąknęły (mniej się wtedy przypalają). Mieszamy składniki marynaty: oliwę, czosnek, bazylię - dodajemy do odsączonej z wody mozzarelli (najlepsze do tego przepisu są małe kulki mozzarelli). Chwilę macerujemy aby ser przeszedł smakiem marynaty. Resztę składników kroimy odpowiednio: większe pomidorki na pół, pieczarki na pół, paprykę na kostkę o boku 3 cm (około, jak nam wyjdzie), cebulę na drobne kawałki ale takie aby łatwo nabijała nam się na szpatułkę. Nabijamy na przemian składniki: mozzarellę, pomidorki, cebulę, pieczarki, paprykę. Na grillu kładziemy na tackę aluminiową ponieważ ser się topi i jeżeli położymy wprost na grillu to po 10 minutach będziemy mieli szaszłyki z serem bez sera :). Zamiast mozzarelli możemy użyć też Camemberta pokrojonego w ósemki.

