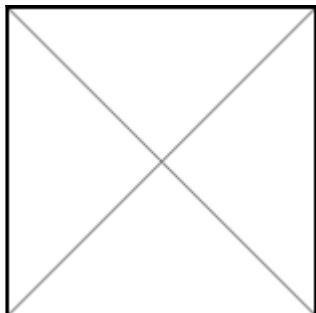




Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Ziemniaczane szaszłyki

Wegetariańskie szaszłyki z sosem serowym

(pp.10/2010,s.6)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: więcej

☒ na grilla

Składniki:

- zioła prowansalskie, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta
- sól, 0 szczypta
- skórka cytrynowa, 0.5 łyżecz.
- Śmietana 18% , 0.5 szkl.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- ser pleśniowy, 20 dag
- przyprawa do szaszłyków, 2 łyżk.
- olej, 3 łyżk.
- pomidorki koktailowe, 8 szt.
- cebula, 2 szt.
- cukinia, 2 szt.
- papryka czerwona, 2 szt.
- bakłażan, 1 szt.
- ziemniak, 75 dag

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotować w mundurkach ok. 10min, wystudzić. 2. Bakłażany pokroić w plastry, posolić i odstawić na ok. 30min. Z papryk usunąć gniazda nasienne i pokroić w części. Cukinie pokroić w plastry, cebulę w ćwiartki. Warzywa nabijać na przemiał na posmarowane olejem patyki do szaszłyków, oprószyć przyprawą i grillować ok. 15min, obracając. 3. Sos serowy: ser rozgnieść i wymieszać ze śmietaną, czosnkiem i tartą skórką cytrynową. Doprawić i schłodzić.

