

Grillowany patison z kolegami

Letnie Trio z Grilla: Patison, Cukinia i Bakłażan

Odkryj harmonię smaków letnich warzyw przygotowanych na grillu! Patison, cukinia i bakłażan tworzą doskonałe trio, które zachwyci podniebienia wszystkich miłośników grillowania.

Dla kogo?

Ta kompozycja grillowanych warzyw to idealna propozycja dla wegetarian, ale również świetny dodatek do dań mięsnych. Soczyste warzywa z aromatycznymi przyprawami zadowolą zarówno osoby dbające o linię, jak i poszukujące nowych smaków na talerzu.

Na jaką okazję?

Grillowany patison z kolegami sprawdzi się podczas rodzinnego grillowania, spotkań z przyjaciółmi czy weekendowego obiadu na świeżym powietrzu. To także doskonała propozycja na lekką kolację w ciepły, letni wieczór.

Czy wiesz, że?

Patison przed grillowaniem warto posolić i odstawić na około 30 minut – dzięki temu zmięknie i lepiej wchłonie aromaty. Podobnie bakłażan – solenie przez 10 minut pomaga pozbyć się goryczki i nadmiernej wody. Te proste triki znacząco poprawiają smak i teksturę warzyw.

Dla urozmaicenia

Grillowane warzywa można podać skropione aromatycznym olejem czosnkowym przygotowanym z kostki Knorr. **Warto eksperymentować**

z przyprawami – oprócz uniwersalnych mieszanek sprawdzą się także świeże zioła, jak rozmaryn czy tymianek. Gotowe warzywa można również posypać serem feta lub podać z dipem jogurtowym.