

TORTILLA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI

TORTILLA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI

w pół godziny przygotujesz
kolorowe, zdrowe i sycące
danie.



SKŁADNIKI NA TORTILLĘ Z GRILLOWANYMI WARZYSZAMI

- 4 placki tortilla
- 1 bakłażan
- 2 małe cukinie
- 2 czerwone papryki
- 2 czerwone cebule
- oliwa

marynata

- 3 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki oliwy
- 1 ząbek czosnek
- sok z 1/2 cytryny
- sok z 1/2 pomarańcza
- 1/2 papryczki chilli

**1**

ZACZNIJ OD WARZYW

Cukinię pokrój wzdłuż w słupki, bakłażana i cebulę w grube plastry a paprykę przekrój na ćwiartki i usuń gniazda nasienne. W woreczku strunowym lub misce połącz składniki marynaty i wymieszaj z warzywami.

Warzywa nie potrzebują długiego marynowania możesz je grillować zaraz po przygotowaniu.

2

ROZGRZEJ GRILL

z palnikami ustawionymi na medium, kiedy osiągnie temperaturę 180° C wyłóż warzywa na posmarowany olejem ruszt. Do grillowania możesz też wykorzystać żeliwną płytę lub stalowy wok,

3

JAK GRILLOWAĆ WARZYWA I TORTILLE

Warzywa grilluj po 4-5 minut z każdej strony. Gotowe warzywa ściągnij z grilla, i podpiecz na ruszcie tortillę - wystarczy 10-15 sekund z każdej strony.

4

WIĘKSZE KAWAŁKI

warzyw pokrój w paski, tortille posmaruj hummusem, dodaj warzywa i skrop je sokiem z cytryny. Spróbuj uzupełnić smaki dodając ulubiony sos lub sałkę, orzechy i podawać zawinięte.

5

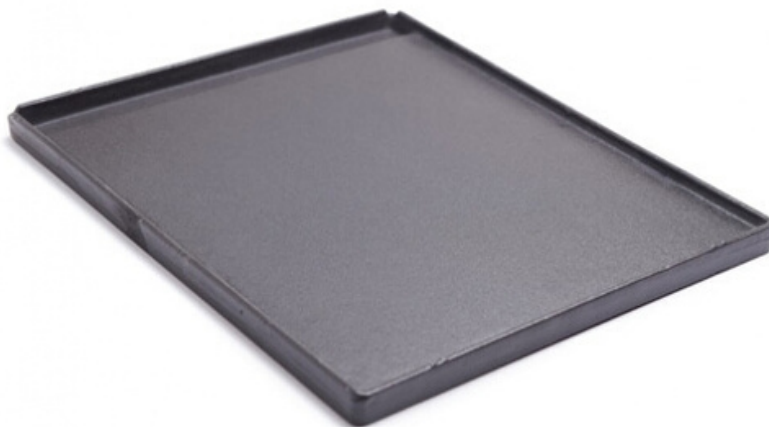
SMACZNEGO

Jeżeli Twoi goście mają odmienne upodobania smakowe - podaj wszystkie składniki na osobnych talerzach i pozwól gościom samodzielnie komponować swoje tortille.

ŻELIWNA PŁYTA

INDEKS: 11242

Dwustronna płyta żeliwna z matową porcelanową powłoką. Prążkowana powierzchnia po jednej stronie świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, natomiast gładka po drugiej stronie jest idealna do przygotowywania delikatnych ryb, owoców morza czy jajek. Umieszcza się ją w miejscu rusztów.



ZESTAW DO GRILLOWANIA BARON™

INDEKS: 64003

Zestaw akcesoriów do grillowania serii Baron to rozwiązanie dla każdego grillującego ze stylem. Został stworzony z dbałością o detale. Rękojeść doskonale dopasowuje się do każdej dłoni, a kwadratowy wieszak zapobiega bujaniu się akcesoriów po zawieszeniu na grillu. W skład zestawu wchodzi szczypce z blokadą, łopatka do przewracania, szczotka do czyszczenia z płaszczem chroniącym przed odpryskującym tłuszczem oraz silikonowy pędzel.





**POZWÓL SWOIM GOŚCIOM
SAMODZIELNIE KOMPONOWAĆ
SWOJE SMAKI,
PODAJ PÓŁMISEK Z
GRILLOWANYMI WARZYWAMI,
TORTILLE I KILKA SOSÓW**

**WIĘCEJ PRZEPISÓW
BROILKING.PL/PRZEPISY**

Broil King
Great Barbecues Every Time