

# Zelenina na grilu s dresinkem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 8

556 kalorií , 0 g cukrů , 62 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelenina-na-grilu-s-dresinkem>

## Příprava

Gril rozpalte na střední teplotu (200-250 °C). Zeleninu očistěte, dle potřeby pokrájejte, dejte do misky, osolte, opepřete a pokapejte olejem. Vše mírně proházejte, aby se chutě pospojovaly. Zeleninu vyskládejte na gril do míst, kde není takový žár, a grilujte, dokud se hezky neopeče. Bude to trvat asi 5-6 minut z každé strany. Zeleninu podle uvážení opatrně obračejte. Zeleninu naaranžujte na talíře a pokapejte dresinkem. Můžete ji jíst samotnou nebo k ní přikusovat pečivo. Dresink: Veškeré ingredience dejte do sklenice/misky, přiklopte a protřepejte.

## Ingredience

- ✓ 1 dýně (zbavená semínek)
- ✓ 1 cuketa (zbavená semínek a vnitřní dužiny)
- ✓ 10 přepůlených rajčat
- ✓ 1 svazek jarní cibulky
- ✓ 6 lžic olivového oleje
- ✓ mořská sůl a pepř dle potřeby
- ✓ Na bazalkový dresing: několik lístků čerstvé bazalky
- ✓ 3 lžice olivového oleje
- ✓ troška citronové šťávy
- ✓ mořská sůl a pepř

## Kategorie

Jaro, Léto, Zelenina, Vegetarián, Párty občerstvení

