

# Variace Romaduru s grilovanou zeleninou

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Nejen maso, ale voňavý Romadur a šťavnatá zelenina, to je to pravé grilování.



## Ingredience

- 1 balení Romaduru s chilli
- 1 balení Romaduru klasik
- 1 balení Romaduru s česnekem a bylinkami
- 1 cuketa
- 1 lilek
- 1 červená a žlutá paprika
- 3 stroužky česneku
- 1 červená cibule
- grilovací koření
- sůl
- olivový olej

## Návod na přípravu:

V olivovém oleji rozmícháme půl lžičice grilovacího koření a všechny Romadury chvíli marinujeme. Cibuli, česnek a lilek nakrájíme na kolečka a papriku s cuketou na proužky. V misce smícháme olivový olej s grilovacím kořením. Zeleninu potřeme grilovací směsí a grilujeme ze všech stran. Poté, co je zelenina hotová, grilujeme Romadury pár minut ze všech stran a společně podáváme.