

Grilovaná Zelenina

Cuisine: **Czech**

Food category: **Vegetables**

Author: **Vlastimil Jaša**

Company: **Retigo**



Program steps

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:08 hh:mm	230 °C	100 %	
---	---------	-----	---------------------	----------------	--------	-------	--

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
------	-------	------

Directions

Zeleninu si pečlivě omyjeme a nakrájíme na větší kousky. V konvektomatu si nastavíme program výše uvedený ,vložíme grilovací tál do konvektomatu a zvolíme tlačítko START.

Po přípravě teploty a vložíme zeleninu na grilovací tál.Mezitím si připravíme marinádu z oleje ,česneku ,bylinek ,soli a pepře. G

Grilovanou zeleninu dáváme ihned z grilu do marinády.

Dobře promícháme a podáváme například jako přílohu k rybě, steakům apod.

Recommended accessories



Vision Express Grill