

Grilovaný Romadur

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 Romadury
- 2 lžíce oleje
- 1 lžička grilovacího koření

K servírování:

- paprika
- cuketa
- lilek
- sůl
- 2 lžíce oleje

Návod na přípravu:

Cuketu a lilek nakrájíme na plátky, papriku na silnější proužky. Zeleninu osolíme a zakápneme olejem. Vše opečeme na grilu.

Romadur potřeme ze všech stran kořením a olejem. Z každé strany poté Romadur chvíli ogrilujeme. Hlídáme ho, aby se nerozehřál příliš. Jakmile se začne roztékat, otočíme ho. Romadur podáváme ihned s grilovanou zeleninou.

