



Ингредиенты: Болгарский перец, тыква, цукини, баклажаны, шампиньоны, зелёная спаржа, зелёный лук, оливковое масло, соль, свежемолотый перец, бальзамический уксус, несколько зубчиков чеснока (измельчить), свежая измельчённая петрушка и базилик, свежие нарезанные листья розмарина.

Способ приготовления: Перцы очистить от семян и разрезать пополам. Все овощи нарезать пластинками, кружочками или полосками, но не слишком мелко. Посолить, поперчить, смазать маслом, отправить на гриль. Овощи не нужно жарить до мягкости. Достаточно, чтобы они немного обуглились. Взбить несколько ложек оливкового масла с бальзамическим уксусом, чесноком, петрушкой, базиликом, розмарином, солью и перцем. Теплые овощи полить этим соусом.