

Gril tikvice



težina: **lako**

za: **1** osoba

време припреме: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- tikvice
- mocarela
- paradajz
- sos od paradajza
- crne masline
- bukovaca
- velika grana ruzmarina
- plavi patlidžan

Priprema

Na roštilju propržiti kolutove tikvice, plavog patlidžana i paradajza. Propžiti i crne masline sa bukovacama i to staviti na dno. Na to sipati sos od paradajza da se razlije po tanjiru. Zatim idu dva koluta tikvica, pa mocarela, pa kolut plavog patlidžana, pa paradajz. Opet mocarela i na kraju još dva koluta tikvica. Zabosti granu ruzmarina da uhvati sve slojeve.

Savet