Grilovano povrce

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2-3**mlade tikvice
- **2-3**šargarepe
- **2-3**sveže paprike
- **1 veca glavica**crvenog ili crnog luka
- **nekoliko cešnja**belog luka
- **nekoliko sitnijih**šampinjona
- **3 kriške**hleba
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **oko 30 g**margarina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlevenog bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu i želji**proizvoda Argeta Hummus

Priprema

Dobro ocistite i operite povrce pod mlazom hladne vode. Tikvice (neoljuštene), šargarepu, paprike i crveni luk isecite na kolutove (ja sam koristila secka). Povrce posolite, pobiberite i zacinite. Cele šampinjone takoe posolite i pobiberite. Hleb isecite na male kriške. Na gril stavite ulje i margarin da se zagreju pa stavljajte povrce po redu da se griluje po minut-dva sa obe strane. Zatim stavite i šampinjone, cele cešnjeve belog luka i na kraju kriškice hleba. Servirajte i toplo poslužite.

Savet

Ovo je jedna izuzetno ukusna, lagana i zdrava vegetarijanska varijanta brzo pripremljenog jela koje svima preporuujem...