

Σουβλάκι λαχανικών μαριναρισμένο σε



Υλικά

- 120 γρ. ντοματίνια
- 1 μελιτζάνα κομμένη σε 12 κυβάκια
- 6 γρ. μανιτάρια μεσαία κομμένα στη μέση
- 2 κολοκυθάκια κομμένα σε 12 κυβάκια
- 2 πιπεριές κομμένες σε 12 κυβάκια
- 1 συσκευασία Balsamic Dressing
- 5 κ.σ. μουστάρδα Mild
- 1/2 κ.γ. ξερή ρίγανη
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας

- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Πλένουμε και κόβουμε αναλόγως όλα τα λαχανικά εκτός από τα ντοματίνια.

Τα ρίχνουμε όλα σε μία λεκάνη και προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τη μουστάρδα Mild, αλάτι, ανάλογο πιπέρι και τα μυρωδικά μας. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί, τα μαρινάρουμε για 30 λεπτά και τα βάζουμε στο ψυγείο. Όταν περάσει ο χρόνος, τα βγάζουμε από το ψυγείο και περνάμε τα λαχανικά σε μεταλλικά σουβλάκια εναλλάξ.

Ψήνουμε τα σουβλάκια λαχανικών σε άμεση φωτιά, με θερμοκρασία σχάρας στους 200-250 °C για 5 λεπτά. Όταν τα λαχανικά μας ψηθούν τα βγάζουμε από τα σουβλάκια και τα ρίχνουμε σε ένα βαθύ μπολ. Τα ραντίζουμε με Balsamic Dressing και, τέλος, περιχύνουμε από πάνω τους λίγο ακόμα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Πηγή: cookbox.com.cy