

Legume in otet balsamic



Aceste legume sunt atat de gustoase, incat le vei prefera preparatelor din carne. Poti sa faci oricat de multe, deoarece nu vor ramane nemancate. In cazul in care faci o cantitate mai mare, le poti pastra pana la 4 zile in frigider.

Ingrediente: dovlecei, ardei grasi, vinete, ciuperci, ceapa, ulei de masline, otet balsamic, 2-3 catei de usturoi, sare.

- Spala legumele. Dovleceii si vinetele taie-le pe lung in fasii putin mai groase. Ceapa taie-o rondele, iar ardeii grasi lasa-i intregi. Procedeza la fel si in cazul ciupercilor.
- Pune legumele pe gratar pana ce se gatesc.
- Dupa ce sunt gata, asaza-le intr-un vas termorezistent sau intr-un castron si adauga peste ele sare, ulei de masline si usturoi.
- Acopera-le cu un capac pana ce acestea absorb lichidul.