

# Grilovaná Zelenina

Cuisine: **Czech**  
Food category: **Vegetables**



Author: **xVlastimil xJaša**  
Company: **xRetigo**



## Program steps

|   |         |     |                     |                |        |       |  |
|---|---------|-----|---------------------|----------------|--------|-------|--|
| 1 | Hot air | 0 % | Termination by time | 00:08<br>hh:mm | 230 °C | 100 % |  |
|---|---------|-----|---------------------|----------------|--------|-------|--|

| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |

### Directions

Zeleninu si pečlivě omyjeme a nakrájíme na větší kousky. V konvektomatu si nastavíme program výše uvedený ,vložíme grilovací tál do konvektomatu a zvolíme tlačítko START.

Po přípravě teploty a vložíme zeleninu na grilovací tál.Mezitím si připravíme marinádu z oleje ,česneku ,bylinek ,solí a pepře. G

Grilovanou zeleninu dáváme ihned z grilu do marinády. Dobře promícháme a podáváme například jako přílohu k rybě, steakům apod.

## Recommended accessories

Vision Express Grill