Grillowana szynka z warzywami

15 min.

4 os.

490 kcal/os.

5.60/os.

Składniki

- szynka wieprzowa bez kości - 1 kg
- cukinia - 1 szt.
- suszona bazylia - 1 łyżka
- suszone oregano - 1 łyżka
- suszony koperek (lub świeży) - 1 łyżka
- ulubione pieczywo - 4 porcje
- masło - 1/4 kostki
- majonez - 1/2 szklanki
- świeża papryka (dowolna) - 1 szt.
- pomidor - 2 szt.
- cebula biała - 1 szt.
- przyprawa do grilla Knorr - 1 opak.
- oliwa - 4 łyżki
- czosnek - 2 ząbki

Sposób przygotowania

Szynkę pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm. Dopraw solą, pieprzem, suszoną bazylią, oregano oraz przyprawą do grilla.

Pomidora, paprykę i cebulę pokrój w średniej wielkości cząstki, a cukinię w plastry. Dopraw oliwą, solą i pieprzem.

Warzywa i mięso ułóż na ruszcie. Następnie przeciśnij czosnek przez praskę i wymieszaj z posiekanym koperkiem i masłem. Ulubione pieczywo pokrój w duże kawałki, posmaruj masłem czosnkowym. Ułóż na ruszcie. Grilluj na średnim ogniu.

Przygotuj dip tysiąca wysp, mieszając ketchup i majonez. Do smaku dopraw go solą i pieprzem. Gdy będziesz grillować na średnim ogniu mięso, warzywa i pieczywo, odstaw dip, aby jego smak się przegryzł. Na talerzu ułóż kawałek szynki, obok połóż zgrillowane warzywa i pieczywo z masłem czosnkowym. Smacznego!

- ketchup - 1/2 szklanki
- sól, pieprz