Kolorowe warzywa z woka – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

200 g	cukinii
1	ząbek czosnku cały obrany
200 g	kopru włoskiego
100 g	papryki czerwonej
100 g	papryki żółtej
50 g	czerwonej cebuli
1	gałązka rozmarynu
50 ml	oliwy z oliwek
50 ml	bulionu z warzyw
	Gruboziarnista sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Cukinię, koper włoski i papryki pokroić na paski o szerokości 1 cm.
2. Cebulę i czosnek posiekać w drobną kostkę.
3. Oliwę wlać do gorącego **woka**, zaczekać, aż zacznie lekko skwierczeć.
4. Wrzucić wszystkie warzywa do woka i podsmażyć al dente.
5. Po około dwóch minutach dodać rozmaryn.
6. Doprawić warzywa do smaku bulionem, solą i pieprzem.