



Rákfarok nyárs vaslapon sütvé, grillezett zöldségekkel

Hozzávalók:

4 személyre:

- **4x8 db** rákfarok;
- **20 dkg** cukkini;
- **20 dkg** padlizsán;
- **15 dkg** bébirépa;
- **15 dkg** bébikukorica;
- **10 dkg** kaliforniai paprika;
- **10 dkg** póréhagyma;
- **1,5 dl** olívaolaj, petrezselyemzöld, só, fehérbors;
- grill fűszerkeverék.

A rákfarkakat megtisztítjuk. Nyársra húzzuk. A kész nyársakat grillfűszerrel meghintjük, egy kevés olajjal megkenjük, és rostlapon, serpenyőben vagy faszenes rostélyon megsütjük.

A zöldségeket alaposan megmossuk, daraboljuk.

Egy serpenyőben olívaolajat hevítünk, majd erős lángos megpirítjuk az előkészített zöldségeket. A végén ízesítjük, petrezselyemmel meghintjük.

Előkészítési idő: 10 perc

Elkészítési idő: 20 perc