



Я всегда использую несколько видов овощей одновременно, но чтобы все овощи пропеклись одинаково нужно знать несколько нюансов в приготовлении:

- - если в вашем шашлыке будет присутствовать капуста брокколи или цветная, то перед мариновкой и прожаркой ее нужно предварительно приварить в подсоленной воде, минут пять.
- - если вы используете баклажаны и кабачки их не нужно очищать от кожуры, а толщина колечка должна быть не менее 2 тире 5 см. Если, вы их запекаете на решетке, то их можно разрезать на половину вдоль или печь целиком.
- - томаты для шашлыка нужно выбирать небольших размеров и тверденькие, что бы они хорошенько пропеклись и при этом не развалились.
- - перец и лук лучше разрезать дольками, а если готовим на решетке, то перец целиком, а лук делим на 6 частей, тогда овощи не потеряют влагу и будут сочными.
- - грибы лучше выбирать средних размеров или крупные шампиньоны.

Приготовление:

1. Овощи маринуются очень быстро почти сразу перед прожаркой, исключением являются грибочки их можно мариновать несколько часов.
2. Для маринада выбираем разнообразную зелень: петрушку, укроп, базилик, кинзу и все, что Вам по вкусу. Зелень нарезаем мелко.
3. В одну посуду складываем все овощи. Немного можем приперчить, а солить будем непосредственно перед прожаркой, что бы, овощи не стекли соком.
4. На 1 кг овощей используем 3-5 столовых ложек растительного или оливкового масла, его нужно немного подогреть на сковородке, при этом добавить туда 2-3 чайных ложки сока лимона и добавить тертого чеснока несколько зубчиков. Теплым маринадом залить наши овощи, а потом добавить мелко нарезанную зелень. Иногда, я добавляю твердый сыр, при этом мелко его натираю.
5. Маринуются овощи несколько минут, а грибочки можно мариновать несколько часов.
6. На шампур одеваем несколько видов овощей и прожариваем до готовности.
7. Время готовки может быть разное, все зависит от того какими кусочками нарезаны овощи или же они готовятся целиком.

Приятного аппетита!