

## Roston sült pulykamell pirított zöldségekkel



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

2 pulykamell szelet

1 ev. kanál olívaolaj

1 teáskanál szárított rozmaring

Só és bors

1 kis cukkini (szeletelve)

1 kis padlizsán (szeletelve)

1 piros kaliforniai paprika (csíkokra vágva)

1 ev. kanál extra sz. z olívaolaj

### Elkészítés

Elkészítés:

Főszerepd a pulykamelleket rozmaringgal, sóval és borssal, majd kend be olívaolajjal.

Grillezd vagy serpenyőben süsd meg a pulykamelleket oldalanként 4-5 percig, amíg aranybarnára

sülnek.

A zöldségeket forró serpenyőben pirítsd meg az extra szűz olívaolajon, amíg enyhén karamellizálódnak és megpuhulnak.

Tálald a roston sült pulykamellet a pirított zöldségekkel.

Jó étvágyat hozzá!