



Vorsti-köögiviljavarras rohelise salatiga



15-30 MIN

200 g chorizo vorstl
200 g bratwurst'i
100 g peekonit
100 g kirsstomateid
200 g suvikõrvitsat
200 g keedetud värskeid kartuleid
oliiviõli
grillvardaid

1. Alustuseks peske suvikõrvits ja lõigake sellest paari sentimeetri paksused ümarad viilud ning tükeldage iga viil veel neljaks.
2. Lõigake ka vorst sobiva suurusega tükkideks ja keerake peekoniviil mõnede vorstitükkide ümber.
3. Võtke puidust grillvardad (leotage neid eelneval söestumise vältimiseks vees) ja lükkige varraste otsa vaheldumisi vorsti, keedetud kartuleid, kirsstomateid ning suvikõrvitsat.
4. Grillige varrastele kaunis pind ja serveerige rohelise salatiga.