

Εύκολο, νόστιμο και εντυπωσιακό ορεκτικό για το τραπέζι σας με μαστέλο και λαχανικά σουβλάκι!

## Τι θα χρειαστείτε

200 γρ. μαστέλο ή ταλαγάνι ή άλλο σκληρό τυρί

10 μανιτάρια

20 ντοματίνια

2 μικρά κολοκυθάκια

Για το σερβίρισμα: ελιές, κριτσίνια, πιπεριές Φλωρίνης σε βάζο

# Σουβλάκι μαστέλο με ψητά λαχανικά

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το τυρί σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους με ταμανιτάρια και το κολοκύθι. Κόβουμε τα κολοκυθάκια σε ροδέλες. Ταμανιτάρια είναι καλό να τα βάλουμε ολόκληρα, όπως και τα ντοματίνια.

Σε αντικολλητικό τηγάνι σωτάρουμε σε ελάχιστο ελαιόλαδο ταμανιτάρια και τα κολοκυθάκια, να πάρουν λίγο χρώμα και να παραμείνουν τραγανά.

Ομοίως, δίνουμε χρώμα και στο τυρί, σωτάροντας 1 λεπτό από κάθε μεριά.

Περνάμε εναλλάξ σε σουβλάκια ντοματίνια, τυρί, κολοκυθάκι, τυρί,μανιτάρι.

Κόβουμε τις πιπεριές σε λωρίδες. Τις βάζουμε σε πιατέλα. Τοποθετούμε πάνω τα σουβλάκια και γαρνίρουμε με φύλλα δυόσμου ή βασιλικού.

Συνοδεύουμε με κριτσίνια ή κράκερς.

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [Μπαστουνάκια τυριού πανέ](#)

# Σουβλάκι μαστέλο με ψητά λαχανικά

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το τυρί σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους με ταμανιτάρια και το κολοκύθι. Κόβουμε τα κολοκυθάκια σε ροδέλες. Ταμανιτάρια είναι καλό να τα βάλουμε ολόκληρα, όπως και τα ντοματίνια.
- 2 Σε αντικολλητικό τηγάνι σωτάρουμε σε ελάχιστο ελαιόλαδο ταμανιτάρια και τα κολοκυθάκια, να πάρουν λίγο χρώμα και να παραμείνουν τραγανά.
- 3 Ομοίως, δίνουμε χρώμα και στο τυρί, σωτάροντας 1 λεπτό από κάθε μεριά.
- 4 Περνάμε εναλλάξ σε σουβλάκια ντοματίνια, τυρί, κολοκυθάκι, τυρί,μανιτάρι.
- 5 Κόβουμε τις πιπεριές σε λωρίδες. Τις βάζουμε σε πιατέλα. Τοποθετούμε πάνω τα σουβλάκια και γαρνίρουμε με φύλλα δυόσμου ή βασιλικού.
- 6 Συνοδεύουμε με κριτσίνια ή κράκερς. Καλή απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [Μπαστουνάκια τυριού πανέ](#)