

## sałata z grillowanymi warzywami

### MIROSŁAWA4



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>sałata</b>	kilka liści
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>olej słonecznikowy</b>	100 ml.
<b>sól i pieprz</b>	
<b>ocet balsamiczny</b>	1 łyżka
<b>miód prawdziwy</b>	1/2 łyżeczki
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>cukinia</b>	1 szt.
<b>bakłażan</b>	1 szt.
<b>pomidor</b>	3 szt.
<b>papryka żółta</b>	po 1 szt.
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

sałatę umyć osuszyć dodać do niej przeciśnięty przez praskę czosnek, olej słonecznikowy wymieszać z papryką słodką, 1/2 łyżeczki soli i pieprzu, w oddzielnej miseczce wymieszać dwie łyżki przygotowanego wcześniej oleju z dwoma łyżkami octu, miodu i musztardy, tak przygotowanym sosem polać sałatę wymieszać i odstawić, pozostałe warzywa umyć z papryką usunąć gniazda nasienne, cukinię, bakłażan i pomidory pokroić w plastry a paprykę w paski układać na aluminiowej tacce do grillowania posmarować olejem i grillować po ok. 8-10 min. pomidory zdjąć wcześniej po ok. 4 min. w trakcie grillowania co jakiś czas posmarować warzywa olejem, gotowe warzywa podawać z wcześniej przygotowaną sałatą.