

## Sałatka z grillowaną cukinią



### JULKATOMECEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>miks sałat</b>	1/2 opakowania
<b>cukinia</b>	1 szt( z miękką skórą)
<b>ser feta</b>	1/2 opakowania
<b>pomidorki koktajlowe</b>	15 szt
<b>słonecznik tuskany</b>	5 łyżek
<b>masło</b>	1/2 łyżeczki
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	5 łyżek
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słonecznik uprażyć z masłem aż nabierze złotego koloru. Miód i sok z cytryny dokładnie wymieszać i pomarańczę wlewać oliwę. Cukinie umyć i pokroić w cienkie paski używając do tego obieraczki do warzyw. Paski cukinii posypać solą oraz polać odrobiną oliwy i grillować z każdej strony aż nabiorą brązowych pasków. Na sałatę wyłożyć pokrojony w kostkę ser feta, paski cukinii, oraz ćwiartki pomidorków koktajlowych. Sałatkę polać powstałym sosem, posypać ziołami prowansalskimi i prażonym słonecznikiem.