

## SAŁATKA Z KABACZKIEM

### ZBYSIO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dynia</b>	400 gram
<b>kabaczek</b>	
<b>ciecierzyca</b>	puszka
<b>pomidory koktajlowe (czerwone)</b>	12
<b>oregano</b>	łyżeczka
<b>sezam</b>	łyżeczka
<b>oliwa</b>	4 łyżeczki
<b>sos sojowy</b>	łyżka
<b>ocet balsamiczny</b>	3 łyżki
<b>ząbek czosnku</b>	
<b>miód</b>	łyżka
<b>sałata</b>	kilka liści
<b>cukinia</b>	średnia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię kabaczek i cukinię przekrój, usuń pestki, obierz i pokrój w kostkę. Warzywa posyp oregano, polej 2 łyżkami oliwy, wymieszaj. Ciemniejszy osącz z zalewy.  
Ocet balsamiczny wymieszaj z sosem sojowym i miodem, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pozostałą oliwę.  
Rozgrzej patelnię grillowaną, wrzuć warzywa, grilluj 5-6 min, mieszając od czasu do czasu. Dodaj pomidorki koktajlowe, posyp sezamem, smaź jeszcze 3-4 min. Wszystkie warzywa przełóż na talerz, udekoruj listkami sałaty, polej sosem.