

## Sałatka z pieczonych warzyw.\*\*.



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>bakłażan</b>	1 sztuka
<b>cukinia</b>	1 sztuka
<b>pomidory suszone Smak</b>	12 sztuk
<b>oliwki zielone Smak</b>	20 sztuk
<b>oliwa</b>	1/3 szklanki
<b>Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy węgierski Prymat</b>	1 opakowanie
<b>ser feta</b>	200 g
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Pokroić w plastry cukinię i bakłażana.
- KROK 3 Wszystkie warzywa dokładnie wymieszać w naczyniu żaroodpornym z oliwą i Sosem sałatkowym paprykowo - zielonym Prymat.
- KROK 4 Piec 30 minut w temperaturze 180°C. W połowie pieczenia warzywa wymieszać, po wyjściu z piekarnika posypać tartym serem feta.
- KROK 5 Podawać z grissini lub pieczywem.