sałatka z grilowanych warzyw

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

małe cukinie	2
bakłażan	
czerwone papryki	2
po strączku żółtej i zielonej papryki	
pomidorków koktajlowych	15 dag
bazylia świeża	
octu balsamicznego	3 łyżki
oliwy	10 łyżek
ząbki czosnku	2
sól	
pieprz	
feta	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa opłukać. Cukinię i bakłażan pokroić w plasterki, papryki w paski. Na patelni grilowej rozgrzać 4 łyżki oliwy, grilować partiami warzywa. Na sos posiekać czosnek, wymieszać z octem, resztą oliwy, porwanymi listkami bazylii, doprawić solą i pieprzem. Skropić warzywa, dodać przekrojone pomidorki. Odstawić na 30 min. Posypac pokruszoną fetą.