

Sałatka z grillowanych warzyw



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	3 łyżki
bakłażan	1 szt
cukinia	1 szt
pomidory	2 szt
ser feta	1 op
sól	
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos sałatkowy przygotować wg przepisu na opakowaniu. Bakłażana obrać ze skórki, pokroić w plastry i posolić, pozostawić na 30 min. Cukinię również pokroić w plastry. Paprykę przekroić, oczyścić z nasion i pokroić w 2 cm paski. Pomidory obrać ze skórki, usunąć nasiona i przekroić na 6 części. Bakłażana wytrzeć ręcznikiem papierowym. Wszystkie warzywa grillować na tacce aluminiowej do miękkości. Warzywa przełożyć na półmisek, połączyć przygotowanym sosem sałatkowym. Na wierzch położyć kostki sera.