

Sałatka z grilowanej cukinii z mozzarellą i pomidorkami cherry



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidorki czereśniowe	10
oliwa	4 łyżki
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Cukinię myjemy, osuszamy i kroimy na plasterki.
- Na patelni grilowej rozgrzewamy 2 łyżki oliwy z oliwek extra vergine i układamy plastry cukinii oraz nieobraną ząbek czosnku. Gdy cukinia uzyska charakterystyczne dla grilowania pasy zestawiamy z ognia i przekładamy na talerzyk pokryty ręcznikiem papierowym. Solimy i pieprzymy. Pozostawiamy do ostygnięcia. Czosnek obieramy ze skórki i rozgniatamy widelcem.
- Pomidorki czereśniowe myjemy, osuszamy i kroimy na pół. Dodajemy do miseczki.
- Cuknię dodajemy do pomidorków razem z serem mozzarella pokrojonym w drobną kosteczkę oraz rozgniecionym czosnkiem.
- Polewamy sosem z 2 łyżek oliwy z oliwek extra vergine, szczypty oregano, soli i pieprzu.