

Šalát z pečenej zeleniny

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Papriku nakrájame na veľké kocky, cuketu a baklažán na kolieska a cibuľu na osminky, pridáme olivy a paradajky nakrájané na pásy. Všetku zeleninu dáme do pekáčika a dobre premiešame s olejom a všetkým korením. Pečieme 30 minút pri teplote 80 °C. Po prvých 15 minútach zeleninu premiešame.

Podávame teplé posypané syrom.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 160 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Baklažán** - 400 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 70 g
- **Olivy zelené** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rozmarín** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

