

Šalát z grilovanej zeleniny

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Papriku, cuketu, baklažán a jarnú cibuľku poriadne umyjeme. Papriku nakrájame na väčšie kúsky, cukete a baklažánu odrežeme konce a nakrájame na asi 1 cm hrubé kolieska a cibuľku prekrojíme napoly. Všetku nakrájanú zeleninu poukladáme na dobre rozohriaty gril alebo grilovaciu panvicu a grilujeme domäkka. Zeleninu vyberieme, necháme trochu vychladnúť, nakrájame na menšie kúsky a dáme ju do misky s pokrievkou. Pridáme scedené olivy, syr, korenie, pokvapkáme olivovým olejom a poriadne premiešame. Necháme niekoľko minút odstáť. Pridáme pikantný ajvar a posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou. Šalát dobre premiešame a ihneď podávame.

Ingrediencie

- **Blaník cotagge** 150 g - 250 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Baklažán** - 400 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Paprika zelená** - 200 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Cibuľka jarná** - 150 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Olivy zelené** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Provencálske byliny** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

