



Salát z grilované zeleniny

Ingredience

lilek: 1 ks
mladá cuketa: 1 ks
barevné papriky: 2 ks
cibule: 1 ks
hladkolistá petržel: 2 PL
olivový olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Lilek a cuketu nakrájíme i se slupkou podélně na silnější plátky, cibuli a papriky rozpůlíme (můžeme vydlabat semínka, ale nejsou-li pálivá, můžeme je ponechat). Všechnu zeleninu zakapeme olivovým olejem ze všech stran, osolíme a opeříme. Zeleninu grilujeme při střední teplotě ze všech stran...

Salát z grilované zeleniny - recept

Lilek a cuketu nakrájíme i se slupkou podélně na silnější plátky, cibuli a papriky rozpůlíme (můžeme vydlabat semínka, ale nejsou-li pálivá, můžeme je ponechat). Všechnu zeleninu zakapeme olivovým

olejem ze všech stran, osolíme a opeříme.

Zeleninu grilujeme při střední teplotě **ze všech stran dozlatova**. Papriky ze strany, kde je slupka, můžeme ogrilovat naprudko téměř dočerna a slupku poté odstranit. Grilovanou zeleninu necháme chvíli vychladnout, pokrájíme na menší kousky a smícháme s nadrobno nasekanou petrželkou.

Salát z grilované zeleniny podle chuti osolíme, opeříme a zakápneme trochou olivového oleje. Podáváme vychlazený s pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí