

Salát s grilovanou zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1 ks
- červená paprika 1 ks
- žampiony 10 ks
- olej 4 lžíce
- ocet balzamiko 4 lžíce
- rozmarýn 1 snítka
- Extra panenský olivový olej 6 lžíce
- Knorr Salad Dressing Italský 2 balení
- lilek 1 ks
- cukr 0.5 lžíce
- červená cibule 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dressing Knorr rozmíchejte se 6 polévkovými lžicemi vody, přidejte cukr, polévkovou lžici octa a oleje.

Zeleninu umyjte, očistěte a nakrájejte na plátky, které pak překrojíte na půlky. Pouze žampiony rozkrojte na čtvrtky. Všechnu zeleninu pak promíchejte v jedné míse.

V širokém kastrolu dobře rozehejte tuk a pak do něho vložte zeleninu spolu s rozmarýnem. Opečte dozlatova. Nakonec vše zakapejte octem Balsamico a nechejte odpařit.

Opečenou zeleninu vložte do mísy, zalejte dříve připraveným dresinkem a nechte vychladnout. Pak ji vložte do salátové mísy. Podávejte se opečenými česnekovými kostkami z bagety.