

Grilované roštěnky se salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vysoké roštěnky (celkem asi 400 g) 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Drcený pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Salát**
- Salátová okurka 1 ks
- Cherry rajčata 120 g
- Listový salát 100 g
- Velké olivy 12 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Šťáva z citronu 1.2 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky roštěnek potřeme olejem, opepříme a necháme v chladničce hodinu odležet. Rajčátka omyjeme, nakrájíme na čtvrtky a nasypeme do mísy. Listy salátu opereme, necháme dobře odkapat, natrháme je na kousky a přidáme k rajčatům v míse. Okurku oloupeme, podélně překrojíme na půlky a nakrájíme na plátky. Přisypeme je spolu s olivami do mísy, vše promícháme a salát dochutíme olivovým olejem, citronovou šťávou a solí. Odležené roštěnky osolíme, opečeme na grilu z obou stran tak, aby maso zůstalo na řezu růžové, a nakrájíme ho na silnější plátky. Salát rozdělíme na talíře,

obložíme připraveným masem a ihned podáváme.

Poznámka:

+ odležení