

Letní salát z grilované zeleniny

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 1 ks
- Lilek 1 ks
- Paprika červená 2 ks
- Paprika žlutá 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- **Zálivka:**
- Vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Pálivá paprika mletá 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- **Na ozdobení:**
- Balkánský sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu pokrájíme na plátky. Lilek trochu posolíme a otřeme papírovou utěrkou. Vše zakápneme

olivovým olejem, přidáme sůl a pepř a necháme chvíli odpočinout v lednici. Poté grilujeme na grilovacím tácku.

Připravíme si zálivku smícháním vinného octa s olivového oleje, špetky mleté pálivé papriky a kmínu.

Ogrilovanou zeleninu touho zálivkou přelijeme a ozdobíme kostičkami balkánského sýru.