

Salát z grilované zeleniny

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Papriku, cuketu, lilek a jarní cibulku pořádně omyjeme. Papriku nakrájíme na větší kousky, cuketě a lilku odřežeme konce a nakrájíme na asi 1 cm silná kolečka a cibulku překrojíme napůl. Všechnu nakrájenou zeleninu poklademe na dobře rozehřátý gril nebo grilovací pánev a grilujeme doměkka. Zeleninu vyjmeme, necháme lehce vychladnout, nakrájíme na menší kousky a dáme ji do misky s pokličkou. Přidáme scedené olivy, sýr, koření, zakapeme olivovým olejem a pořádně promícháme. Necháme několik minut odstát. Přidáme pikantní ajvar a posypeme nasekanou petrželovou natí. Salát dobře promícháme a ihned podáváme.

Ingredience

- **Cuketa** - 400 g
- **Lilek** - 400 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Paprika zelená** - 200 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Cibulka jarní** - 150 g
- **Olivy zelené** - 150 g
- **Jihočeský Cottage natur 5%** 150 g - 250 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská** 100 g - 5 g
- **Podravka Ajvar pikant** 350 g - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

