

Sałatka z grillowanych warzyw

Składniki

- 1 papryka żółta
- 1 papryka czerwona
- 250 g** szparagi
- 1 pęczek pietruszki
- 1 cukinia
- 1 dymka
- 4 pomidory
- 1 gruszka
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżeczki oleju rzepakowego
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

1. Obierz szparagi. Warzywa (pomidory i paprykę) przekrój na pół i pozbądź się gniazd nasiennych. Cukinię pokrój na plastry.
2. Grill rozgrzej do 250 stopni.
3. Warzywa połóż na patelni grillowej. Polej olejem rzepakowym. Podczas grillowania warzywa obracaj.
4. Całość grilluj około 15 minut. Na koniec posyp solą i pieprzem.
5. Sałatę wrzuć na ruszt na około 4 minuty.
6. Pietruszkę posiekaj. Grillowane warzywa pokrój na kawałki. Ułóż je na półmisku.
7. Olej rzepakowy połącz z miodem. Dodaj sól. Wyciśnij połowę cytryny. Sałatkę polej przygotowanym dressingiem. Całość posyp pietruszką.