

Cuketovo-baklažánový šalát

Potrebuje

- - 2 Karičky
- - 2 baklažány
- - 2 cukety
- - 3 veľké paradajky
- - olivový olej
- - 1 strúčik cesnaku
- - oregano
- - 1 červená cibuľa
- - cukor, soľ, čierne korenie

Postup

Baklažány nakrájame na 0,5cm plátky, osolíme, necháme postáť. Opláchneme, okoreníme a grilujeme, kým nezozlátnu. Cukinu nakrájame na plátky, osolíme, potrieme popučeným cesnakom, posypeme oreganom a ugrilujeme tak, aby ostala chrumkavá. Paradajky pokrájame na kolieska a každé koliesko na štvrtky, okoreníme čiernym korením a krátko opražíme na olivovom oleji. Ugrilovaný baklažán, cuketu, opečené paradajky zmiešame. Olivový olej vymiešame s Karičkou, dochutíme citrónovou šťavou, soľou, troškou cukru. Premiešame, necháme chvíľu odpočinúť a môžeme servírovať.

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 8

bezlepkový recept: Áno