



przepisy.pl

## Sałatka z grillowanego bakłażana



 30 minut  2 osoby  Średnie

### Składniki:

- placki tortilli - 2 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- ser blue - 50 gramów
- bakłażan - 1 sztuka
- owoc granatu - 1 sztuka
- mix sałat - 300 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Z tortilli wykrój cztery długie paski szerokie na około dwa centymetry. Końce pasków posmaruj roztrzepanym jajkiem i sklej ze sobą. Pasek ułóż krawędzią na blasze, uformuj z niego najpierw koło, a następnie serce. Całość umieść w rozgrzanym piekarniku na około 10 minut, aby ciasto zrobiło się sztywne.
2. Bakłażana umyj, a następnie pokrój w centymetrowej grubości plastry.
3. Plastry bakłażana zgrilluj z dwóch stron i ułóż na sałacie.
4. Oczyść sałatę i ułóż jej część na talerzu. Z powstałego z tortilli serca odetnij dolną krawędź tak, aby mogło pionowo stanąć na talerzu. Pozostałe liście ułóż na środek serca tak, aby utrzymywały serce w pionie.
5. Na wierzch sałat pokrusz ser i posyp ziarnami granatu.
6. Całość dopraw do smaku polewając sosem sałatkowym Knorr wymieszanym z 3 łyżkami oliwy z oliwek i trzema łyżkami wody.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)