



przepisy.pl

## Marynowana sałatka z grillowanej cukinii i bakłażana



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- bakłażan - 20 dekagramów
- cukinia - 15 dekagramów
- ser feta/ser bałkański - 10 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 150 mililitrów
- ocet winny - 8 łyżek
- wino ryżowe - 4 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Bakłażana dokładnie myjemy, osuszamy. Kroimy w cienkie plastry, solimy z obu stron i odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie wycieramy do sucha papierowym ręcznikiem, aby pozbyć się goryczki. Doprawiamy pieprzem, delikatnie skrapiamy olejem i grillujemy z obu stron na rumiano.
2. Cukinię również myjemy, osuszamy i kroimy w cienkie plastry. Doprawiamy odrobiną soli i pieprzu. Grillujemy podobnie jak bakłażana. Warzywa odstawiamy na 20 minut, aby przestygły.
3. W tym czasie obieramy cebulę i kroimy w bardzo drobną kostkę. Dodajemy 100 ml oleju rzepakowego, rozkruszone mini kostki Knorr, ocet winny i wino ryżowe. Dokładnie mieszamy.
4. Paprykę myjemy, usuwamy gniazdo nasienne i białą skórkę. Kroimy w cienkie paseczki. Do umytych i wypasteryzowanych słoiczek wkładamy po 2-3 plastry bakłażana, następnie 4-5 plasterków cukinii i paseczki papryki. Posypujemy pokrojonym w kosteczkę o wymiarach mniej więcej 0,5 cm na 0,5 cm serem bałkańskim.
5. Przykrywamy kolejną warstwą bakłażanów, cukinii, znowu bakłażanów i cukinii. Delikatnie przyciskamy. Na wierzch układamy po 3-4 kostki sera i zalewamy marynatą. Szczelnie zamykamy słoiczki i wkładamy do lodówki na 24-48 godzin.
6. Podajemy z pieczywem lub np. z waflami ryżowymi.

---

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)