



przepisy.pl

Sałatka z grillowanych bakłażanów



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażany - 2 sztuki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- ser feta - 0.5 opakowań
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- pomidorki cherry czerwone - 150 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki
- jogurt - 3 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- grzanki - 20 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany pokrój w plastry i skrop oliwą z oliwek.
2. Tak przygotowane bakłażany grilluj wraz z plasterkami czosnku, aż wszystko nabierze rumianych kolorów.
3. Pomidorki przekrój na pół, ser feta pokrój w kostkę, a świeże zioła posiekaj.
4. Bakłażany wymieszaj z pomidorkami i czosnkiem. Następnie przełóż do miski.
5. Ketchup i jogurt wymieszaj z sosem sałatkowym Knorr.
6. Polej sałatkę sosem jogurtowym i posyp kawałkami sera feta, ziołami i grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl