



przepisy.pl

## Sałatka z grillowanych szparagów z truskawkami i cukinią



 15 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- Przyprawa do grilla pikantna Knorr - 1 pęczek
- szparagi białe - 6 sztuk
- szparagi zielone - 6 sztuk
- cukinia - 1 sztuka
- truskawki świeże - 6 sztuk
- ser mozzarella kulki - 100 gramów
- garść rukoli - 3 sztuki
- kolendra świeża - 1 pęczek
- musztarda - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- woda - 3 łyżeczki
- ocet balsamiczny - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 8 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Szparagi oczyść (białe obierz) i odetnij „zdrewniałe” końcówki. Następnie sparz krótko w lekko osolonej wodzie z cukrem. Cukinię przekrój wzdłuż na 4 części, wytnij nasiona i pokrój pod skosem na mniejsze kawałki.
2. Oliwę (3 łyżki) wymieszaj z przyprawą Knorr i zamarynuj szparagi oraz cukinię. Warzywa upiecz na rozgrzanym grillu, a następnie wystudź. Szparagi pokrój na mniejsze kawałki pod skosem.
3. Przygotuj dressing: do słoiczka wlej wodę, ocet, miód, oliwę oraz musztardę. Dodaj szczyptę soli oraz świeżo mielonego pieprzu. Słoiczek szczelnie zamknij i energicznie potrząsając wymieszaj składniki sosu.
4. W salaterce wymieszaj rukolę, grillowane warzywa oraz pokrojoną kolendrę. Wymieszaj delikatnie i polej przygotowanym sosem. Na wierzchu sałatki rozłóż pokrojone w ćwiartki truskawki oraz kulki sera i podawaj.

---

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)