



przepisy.pl

## Sałatka z grillowanych warzyw



### Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 8 łyżek

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



45 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa dokładnie umyj. Cukinię i bakłażana pokrój w plastry o grubości 0,5 cm. Paprykę oczyść z gniazd nasiennych i sam miąższ pokrój w dość duże i równe kawałki.
2. Sos sałatkowy Knorr połącz w misce z oliwą, rozdrobnionym czosnkiem, startą skórką i sokiem z cytryny.
3. Wymieszaj sos z warzywami i odstaw na 10 minut, aby dobrze się zamarynowały.
4. Teraz grilluj wszystkie warzywa po kilka minut z każdej strony, aż będą rumiane i miękkie. Sałatkę możesz podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno. Jest doskonałym dodatkiem do obiadu i wszelkich dań z grilla.

---

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)