



przepisy.pl

Sałatka z pomidorów w stylu śródziemnomorskim z ciecierzycą i grillowaną papryką



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomarańczowe lub żółte świeże pomidory - 200 gramów
- czerwone pomidory średnie - 200 gramów
- pomidory zielone - 200 gramów
- Przyprawa włoska z rozmarynem Knorr** - 2 łyżki
- ciecierzycy z puszki - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- bazylia - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie pomidory umyj. Następnie osusz i pokrój w mniejsze, nieregularne kawałki.
2. Paprykę oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w mniejsze kawałki. Skrop oliwą i usmaż na grillu węglowym lub patelni grillowej.
3. Po zgrillowaniu przełóż paprykę do miski i dopraw przyprawą Knorr.
4. Wyciśnij sok z cytryny. Porwij listki bazylii. Ciecierzycę odcedź.
5. Na półmisku ułóż kawałki kolorowych pomidorów, dodaj ciecierzycę oraz z grillowaną papryką. Skrop całość oliwą, sokiem z cytryny i posyp przyprawą Knorr i listkami bazylii.

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