

# Sałatka z grillowaną cukinią

Autor: **Kate85**Przepisów: **154** Ocena: **4466**

3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 pomidor pokrojony w kostkę
- około 150g sera feta pokrojonego w kostkę
- garść ulubionych oliwek bez pestek, pokrojonych w cienkie plasterki
- 1 młoda cukinia, pokrojona w słupki
- liście sałaty (ewentualnie)
- listki świeżej bazylii, natki pietruszki, mięty
- Dressing musztardowo-miodowy
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- 1 łyżka białego octu winnego
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- 1 ząbek czosnku, starty
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka miodu płynnego
- sól morską i mielony pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Pokrojoną w słupki cukinię skropić oliwą z oliwek i ugrillować.
- 2 Przygotować dressing musztardowo-miodowy: wszystkie składniki dressingu umieścić w słoiczku, zakręcić i energicznie wstrząsać, do połączenia się wszystkich składników.



- 3 Grillowaną cukinię, pomidory, ser feta, pokrojone oliwki oraz porwane na kawałki liście sałaty połączyć przygotowanym dressingiem, lekko przemieszać, a następnie udekorować listkami świeżej bazylii, natką pietruszki i miętą.  
Miłego gotowania!



Twoje notatki do przepisu: