

SAŁATKA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI I SEREM KOZIM

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

Miks sałat

100 g / sera koziego

1 sztuka / czerwonej cebuli

8 sztuk / pomidorków koktajlowych

2 sztuki / słodkiej papryki

10 sztuk / pieczarek

½ sztuki / cukinii

10 sztuk / szparagów

10 sztuk / mini marchewek

4 łyżki / oliwy z oliwek

Sól, pieprz kolorowy, płatki chilli

DRESSING

3 łyżki / oliwy z oliwek

1 łyżka / balsamico

1 łyżeczka / musztardy miodowej

1 łyżeczka / miodu

1 łyżeczka / soku z cytryny

Sól, pieprz kolorowy, płatki chilli

SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Sałatę myjemy, jeżeli potrzeba rwiemy na mniejsze kawałki. Ja używam roszponki, sałaty rzymskiej i Sałaty 3 rodzaje w doniczce.

LISTA ZAKUPÓW

Ser kozi

Min sałat

Pomidorki koktajlowe

Czerwona cebula

2 słodkie papryki

Pieczarki

Cukinia

Szparagi

Mini marchewki

Pomidorki koktajlowe myjemy i kroimy na pół. Czerwoną cebulę obieramy i kroimy w talarki.

Pieczarki, szparagi i marchewkę obieramy i myjemy. Jeżeli używamy małych pieczarek, nie kroimy ich. Cukinię myjemy i kroimy w półtalarki. Paprykę pozbawiamy nasion, myjemy i kroimy w 2 cm paski. Pokrojone warzywa przekładamy do osobnego naczynia. Dodajemy oliwę z oliwek, sól, pieprz i płatki chilli. Dokładnie mieszamy.

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C z funkcją grill. Warzywa przekładamy na blaszkę i pieczemy 15 min. W sezonie można je również przyrządzić na grillu 😊.

Ser kozi kroimy w plastry i smażymy na suchej patelni z obu stron aż się zrumieni.

W dużej misce łączymy składniki sałatki: sałatę, pomidorki koktajlowe, czerwoną cebulę, grillowane warzywa i ser kozi.

W osobnym naczyniu przygotowujemy dressing. Do oliwy z oliwek dodajemy balsamico, sok z cytryny, musztardę miodową oraz miód. Doprawiamy płatkami chilli, pieprzem i solą. Mieszamy. Dodajemy dressing do sałaty, mieszamy.