

# Marynowana sałatka z grillowanej cukinii i bakłażana

## Marynowana sałatka z grillowanej cukinii i bakłażana

Odkryj smak lata zamknięty w słoiku! Nasza marynowana sałatka z grillowanej cukinii i bakłażana to prawdziwa eksplozja śródziemnomorskich aromatów. Soczyste plastry warzyw, delikatnie przypieczone na grillu, nabierają głębi smaku dzięki aromatycznej marynacie z dodatkiem wina ryżowego i octu winnego.

### Dla kogo?

Ta kompozycja będzie idealna dla miłośników warzywnych przekąsek oraz osób ceniących sobie zdrowe, ale pełne smaku dania. Doskonała propozycja dla wegetarian szukających bogatych w smak dodatków do codziennych posiłków. Ser bałkański dodaje kremowej tekstury i wyrazistości całej sałatce.

### Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas rodzinnego obiadu, element większego bufetu czy też samodzielna przekąska na spotkaniu z przyjaciółmi. Przygotowana w słoiczkach może być również pomysłowym prezentem kulinarnym dla bliskich, którzy docenią domowe przetwory.

## Czy wiesz, że?

Marynowanie warzyw to nie tylko sposób na przedłużenie ich trwałości, ale także metoda wzbogacenia smaku. Bakłażan pozbawiony goryczki dzięki soleniu i grillowaniu nabiera delikatności, a cukinia zachowuje swoją soczystość nawet po kilku dniach w marynacie.

## Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz podać na chrupiących grzankach z oliwą, jako dodatek do grillowanych mięs lub składnik większej sałatki. Świetnie komponuje się z pieczywem pełnoziarnistym oraz waflami ryżowymi. Możesz też eksperymentować z dodatkiem świeżych ziół – bazylii, tymianku czy oregano.