

Sałatka z grillowanych szparagów z truskawkami i cukinią

Sałatka z grillowanych szparagów z truskawkami i cukinią

Odkryj harmonię smaków w tej wyjątkowej kompozycji! Delikatne szparagi, soczyste truskawki i chrupiąca cukinia tworzą razem niezapomniane doznanie kulinarne. Grillowane warzywa nabierają głębi dzięki aromatycznej marynacie, a orzeźwiające truskawki dodają słodkiej nuty, która idealnie równoważy pikantność rukoli.

Dla kogo?

Sałatka ta zachwyci miłośników lekkich, sezonowych dań. Jest doskonałą propozycją dla osób ceniących sobie **świeże składniki** i niebanalne połączenia smakowe. Przypadnie do gustu zarówno wegetarianom, jak i osobom, które szukają lekkiego dodatku do dań z grilla.

Na jaką okazję?

Idealna na letnie spotkania przy grillu lub jako elegancka przystawka podczas rodzinnego obiadu. Sprawdzi się również jako lekki lunch w ciepły dzień. Jej kolorowy wygląd uczyni każdy stół bardziej atrakcyjnym, a połączenie smaków zaskoczy nawet wybrednych gości.

Czy wiesz, że?

Szparagi występują w odmianie białej i zielonej, różniąc się nie tylko kolorem, ale i delikatnie smakiem. Białe wymagają

dokładnego obrania, podczas gdy z zielonych wystarczy odłamać zdrewniałe końcówki. Krótkie sparzenie szparagów w wodzie z dodatkiem cytryny pomaga zachować ich piękny kolor i chrupkość.

Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz podać z **ziołowymi grzankami**, które doskonale uzupełnią całość. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do dressingu szczyptę chili lub zastąp mozzarellę intensywniejszym serem, np. kozim. Możesz również wzbogacić danie o prażone pestki słonecznika lub orzechy włoskie dla dodatkowej tekstury.