

Sałatka z grillowanych warzyw

Sałatka z grillowanych warzyw – letnia uczta dla zmysłów

Wyobraź sobie **intensywny aromat** grillowanych warzyw, połączony z delikatną nutą rozmarynu i octu balsamicznego. Nasza sałatka z grillowanych warzyw to prawdziwa **eksplozja kolorów i smaków**, która przeniesie Cię w sam środek letniego ogrodu. Soczyste warzywa, obsmażone na złoty kolor, skąpane w aromatycznym sosie Knorr, tworzą kompozycję, której trudno się oprzeć.

Dla kogo?

Sałatka z grillowanych warzyw to doskonała propozycja dla *miłośników lekkiej kuchni* oraz osób poszukujących **zdrowych i sycących posiłków**. Sprawdzi się zarówno jako samodzielne danie dla wegetarian, jak i jako dodatek do grillowanych mięs dla tych, którzy preferują bardziej treściwe posiłki.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa kompozycja będzie gwiazdą **letniego obiadu w ogrodzie**, rodzinnego grilla czy spotkania z przyjaciółmi. Doskonale sprawdzi się również jako *lekka kolacja w upalne dni*, kiedy organizm domaga się orzeźwienia i lekkostrawnych potraw. Podana z lampką wytrawnego wina stworzy idealny duet na romantyczną kolację we dwoje.

Czy wiesz, że...?

Bakłażan, jeden z głównych składników sałatki, może mieć lekko gorzkawy posmak. Aby go zneutralizować, wystarczy pokroić warzywo, posypać solą i odstawić na 15-20 minut. Gdy puści soki, należy opłukać je pod zimną wodą przed dodaniem do

pozostałych składników.

Dla urozmaicenia

Gotową sałatkę możesz wzbogacić **uprażonymi ziarnami sezamu** lub *orzeszkami piniowymi*. Tuż przed podaniem skrop ją sokiem z limonki i udekoruj świeżą bazylią oraz kostkami sera feta. Serwuj z chrupiącymi grzankami czosnkowymi lub włoskimi paluszkami grissini dla dodatkowej tekstury i smaku.