

Sałatka z grillowanymi warzywami

Sałatka z grillowanymi warzywami – letnia uczta dla zmysłów

Soczyste warzywa z grilla, chrupiące orzechy i świeże sałaty tworzą kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika lekkich, letnich dań. Ta kolorowa **sałatka z grillowanymi warzywami** to prawdziwa eksplozja smaków i aromatów, która przeniesie Cię w klimat śródziemnomorskich wakacji.

Dla kogo?

Sałatka z grillowanymi warzywami to doskonała propozycja dla osób ceniących zdrowe, pełne witamin posiłki. Sprawdza się zarówno jako **lekki obiad** dla całej rodziny, jak i jako propozycja dla wegetarian szukających sycącego dania. Dzięki orzechom włoskim dostarcza również cennych kwasów omega-3.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa kompozycja będzie gwiazdą **letniego grillowania** w ogrodzie, ale równie dobrze sprawdzi się jako dodatek do obiadu czy samodzielna kolacja. To także świetna propozycja na **rodzinny piknik** lub spotkanie z przyjaciółmi – możesz przygotować ją wcześniej, a grillowane warzywa dodać tuż przed podaniem.

Czy wiesz, że?

Przyprawy do warzyw z grilla Knorr nie tylko nadają warzywom wyjątkowego aromatu, ale także pomagają wydobyć ich naturalny smak. **Grillowanie warzyw** sprawia, że stają się one słodsze i nabierają głębszego, bardziej intensywnego smaku niż podczas

tradycyjnego gotowania.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o **ser feta** lub mozzarellę, które doskonale komponują się z grillowanymi warzywami. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj kilka plasterków czerwonej cebuli lub szczyptę chili. Dla bardziej sycącej wersji warto dorzucić grillowany **filet z kurczaka** lub krewetki.