

Sałatka z mozzarella i grillowanym bakłażanem

Sałatka z mozzarellą i grillowanym bakłażanem – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Odkryj harmonię smaków w tej prostej, a jednocześnie wyrafinowanej sałatce! Kremowa mozzarella spotyka się z soczystymi pomidorami i aromatycznym bakłażanem, tworząc kompozycję, która zachwyci każde podniebienie. Grillowany bakłażan nabiera delikatnie wędzonego aromatu, doskonale kontrastując z delikatnością sera i świeżością pomidorów. Całość skropiona sosem sałatkowym na bazie oliwy z oliwek tworzy kulinarną symfonię, która przeniesie Cię wprost do słonecznej Italii.

Dla kogo?

Sałatka z mozzarellą i grillowanym bakłażanem to doskonała propozycja dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej oraz osób ceniących proste, ale wyraziste smaki. Sprawdzi się zarówno jako lekki obiad dla wegetarian, jak i jako wykwintna przystawka dla wszystkich, którzy cenią sobie zdrowe i pełne smaku posiłki.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa kompozycja będzie idealnym wyborem na letnie przyjęcie w ogrodzie, rodzinny obiad czy romantyczną kolację we dwoje. Możesz podać ją jako samodzielne danie lub jako dodatek do potraw z grilla. Świetnie sprawdzi się również jako efektowna przystawka na spotkaniach towarzyskich.

Czy wiesz, że?

Bakłażan, zwany również oberżyną, to warzywo bogate w błonnik i antyoksydanty. Grillowanie wydobywa z niego wyjątkowy, lekko orzechowy smak, który idealnie komponuje się z delikatną mozzarellą. Najlepiej smakuje w pełni sezonu, od lipca do września.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o garść rukoli, która doda przyjemnej goryczki, lub dodać kilka oliwek kalamata dla śródziemnomorskiego akcentu. Spróbuj też zastąpić zwykłą mozzarellę jej wędzoną wersją (scamorza), aby nadać potrawie bardziej wyrazisty charakter.