

Grillowana sałatka

Grillowana Sałatka z Warzywami i Fetą

Lekka, kolorowa i pełna letnich smaków **grillowana sałatka** to doskonała propozycja na ciepłe dni. Świeże liście sałaty stanowią bazę dla aromatycznych, grillowanych warzyw, które nabierają niepowtarzalnego, lekko wędzonego smaku. Soczyste kawałki warzyw i pieczarek, przygotowane na grillu, w połączeniu z kremową fetą i oliwkami tworzą harmonijną kompozycję smaków i tekstur. Całość skropiona domowym sosem vinegrette to prawdziwa uczta dla podniebienia!

Dla kogo?

Idealna propozycja dla *miłośników lekkich, ale sycących posiłków*. Sprawdzi się zarówno jako samodzielne danie dla wegetarian, jak i jako dodatek do grillowanych mięs dla osób preferujących bardziej treściwe posiłki. Dzięki prostocie przygotowania i wyrazistemu smakowi zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Ta sałatka będzie gwiazdą każdego **letniego grillowania** czy pikniku. Doskonale sprawdzi się również jako lekka kolacja w ciepły wieczór lub jako efektowny dodatek do niedzielnego obiadu. Możesz ją przygotować z wyprzedzeniem, dodając [sos](#) dopiero przed podaniem.

Czy wiesz, że?

Grillowanie warzyw nie tylko nadaje im wyjątkowy smak, ale również *zachowuje większość wartości odżywczych*. Dodatkowo,

domowy sos vinegrette przechowywany w szczelnie zamkniętym słoiku w lodówce zachowuje świeżość przez kilka dni i może być wykorzystany do innych sałatek.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o grilowany **halloumi** zamiast fety lub dodać grilowane owoce, jak brzoskwinie czy nektarynki. Eksperymentuj z ziołami w sosie vinegrette – świeża bazylia, rozmaryn czy tymianek nadadzą potrawie nowy wymiar smakowy.