Sałatka z grillowanych szparagów, rzodkiewek i cukinii

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **sałatki**

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

- szparagi zielone - 1/2 pęk
- rzodkiewki - 3-4 szt.
- cukinia - 1 szt.
- bazylia listki - - do smaku
- natka pietruszki - - garść
- czosnek - 2 ząbek
- oliwa z oliwek - 50 ml
- granat - 2 garść
- cytryna - 1/2 szt.
- sól i pieprz lub chili - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte warzywa kroimy: Rzodkiewki na ćwiartki, cukinię w cienkie plastry (należy podzielić cukinię na 3 równe części z których każdą przecinamy w 2 mm paski), szparagi tniemy w talarki, zastawiając końcówki.

Na rozgrzanej grillowej patelni wlewamy trochę oliwy i na średnim ogniu krótko grillujemy oprószoną solą cukinię (grillujemy z obu stron). Zgrillowana cukinie zdejmujemy z patelni i wrzucamy do miski, dodajemy posiekany czosnek. Następnie na patelnię dolewamy trochę oliwy i wrzucamy pozostałe warzywa. Chwilkę grillujemy. Dodajemy do cukinii. Całość podsypujemy natką, dodajemy granat oraz listki bazylii, doprawiamy pieprzem. Całość skrapiamy cząstką cytryny.