



Grilovaná zelenina se sýrem feta



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Párty

Sezóna:



Grilovačka

Způsob vaření:



Grilování

Suroviny pro 4 osoby:

Česneková sůl Avokádo

100 ml olivového oleje

1 citrón

100 g sýru feta

1 cuketa

1 lilek

1 balení Grilovaná zelenina

5 ks barevných paprik

Způsob přípravy

Lilek a cuketu nakrájíme na plátky, pokapeme citrónem a jemně osolíme. Papriky očistíme a nakrájíme na velké pásy. Cibuli nakrájíme na tlusté kolečka. Smícháme olej, přípravek a lžičku citronové šťavy. Do hotové marinády naložíme všechnou zeleninu a necháme cca 2 hodiny ležet v chladu. Pak krátce grilujeme, během grilování potřeme zbylou marinádou. Podáváme posypané rozdrčeným sýrem feta.