

Grill salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 2 paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 2 paprike
- 100 g feta sira
- peršun
- miroija
- maslinovo ulje
- beli luk
- limun

Priprema

Svo povrce isecite na 1 cm debljine. Zagrejte grill tiganj. Povrce prelijte sa malo ulja. Prepecite sa obe strane po 1-2 minut. Svo povrce prebacite u ciniju i dodajte seckani peršun, svežu miroiju, limunov sok, maslinovo ulje, feta sir. Promešajte i ostavite da se dobro ohladi u frižideru. Služite kao prilog, a može se jesti i kao samostalni obrok.

Savet

Ukoliko nemate gril tiganj može da posluži i ploa iz aparata za tople sendvije, skinete plou i stavite na plin ili ringlu. Ukoliko volite masline možete ih dodati u salatu.