

Salata sa grilovanim paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** malapatlidžana
- **3-4** paradajza
- **2-3** cenabijelog luka
- **4** kašikemaslinovog ulja
- **proizvoljne** kolicinefeta sira
- **zaciniso**
- biber
- **maloperšuna**

Priprema

Patlidžan i paradajz ogulite i narežite. Grill tavu premažite sa malo maslinovog ulja, pa pržite patlidžan. Zatim pržite i paradajz (oko 1 min. dok ne omekša)! U posudu stavite patlidžan i paradajz.

Preko grilovanog povrca stavite sitno sjeckan češnjak, posolite, pobiberite, prelijte sa malo maslinovog ulja. Pospite svježim, sjeckanim peršunom i feta sirom. Sve pažljivo sjedinite. Ostavite u frižider da se ohladi i da se ukusi prožmu, pa poslužite.

Savet