Grilovaný baklažán

Recepty

Chuťovky

Grilovanie

30 min

2



2.8

540

Budete potrebovať

Baklažán väčší	1 ks
Soľ	podľa potreby
Olivový olej	100 ml (50+50)
Korenie Grilovaná zelenina Vitana	2 PL
Bazalka	podľa potreby
Mozzarella	1 ks
Cherry paradajky	2 strapce

Bylinková zálievka Vitana suchá 1 PL

Príprava receptu

Baklažán nakrájame na tenké kolieska. Kolieska rozložíme na podložku a jemne posolíme, aby pustili vodu.
Po cca piatich minútach papierovou utierkou baklažán utrieme.
V miske zmiešame 50 ml olivového oleja a Vitana korenie grilovaná zelenina. V zmesi obalíme baklažán aj cherry paradajky.
Zeleninu ogrilujeme na rozpálenom grile.
Grilovaný baklažán premiestnime na tanier aj s paradajkami a pokvapkáme citrónovou šťavou. Pridáme natrhanú mozarellu a bazalkové lístky.
Ďalších 50 ml olivového oleja zmiešame s Vitana bylinkovou zálievkou a prelejeme zeleninu s mozarellou.
Podávame ako prílohu alebo ako zeleninové hlavné jedlo.



Grécka suchá zálievka



Grilovaná zelenina