



Grilovaný baklažán

Recepty



Chuťovky



Grilovanie



30 min



2



2.8

538



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

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