

## SAŁATKA Z GRILLOWANYCH WARZYW

składniki:

- 1 duża cukinia
- 1 bakłażan
- 3 czerwone papryki
- kilka pieczarek
- cebula
- ser feta
- oliwa
- 1 – 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka musztardy dijon
- sok z 1/2 cytryny
- paczka rukoli

Cukinię i bakłażana pokroić w plasterki. Pieczarki pokroić w ćwiartki lub w półksiężycy, cebulę w plastry, paprykę wzdłuż na pół. Warzywa mocno zgrillować (papryce można nawet przypalić skórę) na grillu lub w piekarniku z funkcją grilla. Następnie zgrillowaną paprykę pokroić w kostkę. (Można wcześniej ściągnąć z niej skórę, szczególnie jeśli się przypaliła. W tym celu jeszcze ciepłą trzeba włożyć na kilka minut do woreczka foliowego lub dać na talerz pod folię aluminiową. Wtedy schodzi bardzo łatwo.) Cebulę pokroić w piórka. Resztę warzyw zostawić lub wedle uznania pokroić na mniejsze kawałki. Jeszcze ciepłe warzywa dać do dużej miski. Dodać pokrojoną w kostkę fetę oraz rukolę.

Przygotować sos: w małym słoiczku lub w miseczce połączyć oliwę, musztardę, roztarte lub przeciśnięte przez praskę, ząbki czosnku oraz sok z cytryny.

Sałatkę polać sosem i wymieszać.