

Těstovinový salát z grilu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1535 kalorií , **116 g** cukrů , **40 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/testovinovy-salat-z-grilu>

Příprava

Lilek nakrájíme na plátky a necháme ho vypotit. Těstoviny uvaříme podle návodu. Kukuřičné klasy nakrájíme na celkem 6 dílů a spolu s paprikou dáme na gril. Lilek osušíme papírovou utěrkou a také dáme na gril. Grilujeme doměkka. Těstoviny smícháme s nakrájenou grilovanou zeleninou, přidáme mozzarellu (baby mozzarellu, nebo nakrájíme na kousky mozzarellu v celku), slunečnicová semínka. Zastříkneme balsamicem a olivovým olejem.

Ingredience

- 1 ks lillku
- 2 ks kukuřice
- 1 ks papriky (kapie)
- 2 balení mozzarely
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 3 lžíce slunečnicového semínka
- 2 lžíce aceta balsamica
- 2 lžíce olivového oleje
- 250 g cherry rajčátek
- 300 g těstovin

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

