

Sałatka z grillowaną dynią, winogronami i serem brie

data aktualizacji: 2024.04.24 autor: Redakcja



Składniki:

dynia 200 gramów

rukola 0.5 opakowania

winogrona ciemne 10 sztuk

ser brie 100 gramów

oliwa z oliwek z przyprawami

Przygotowanie:

Dynię obierz i wydrąż. Miąższ pokrój w cienkie, długie plastry – skrop oliwą i smaż chwilę na grillowej patelni.

Sałatę opłucz w zimnej wodzie, osusz i wyłóż na półmisek.

Winogrona pokrój na połówki a ser w niedużą kostkę – pokrojone składniki wyłóż na sałatę. Plastry dyni ułóż dekoracyjnie i również połóż na sałacie. Całość polej oliwą z przyprawami. Gotową sałatkę podawaj z ziołową bagietką.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38830-salatka-z-grillowana-dynia-winogronami-i-serem-brie>