

# SAŁATKA BEZ MIĘSA Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ I FETA

Czas  
**20 min**

Już od kilku tygodni wkroczyliśmy w jeden z piękniejszych sezonów w ciągu roku. Kwitnąca natura, zielone drzewa, delikatne promienie słońca i zapach palącego się grilla.. ☐

Pomimo, że w ostatnim czasie pogoda nas nie rozpieszcza - przygotowaliśmy dla Was przepis na lekką sałatkę na grilla.

## SKŁADNIKI

- Składniki na sałatkę:
- ¼ czerwonej cebuli
- 200g sera feta
- 3 łyżki słonecznika prażonego
- kiełki rzeżuchy
- jedna cukinia średniej wielkości
- garść pomidorów koktajlowych
- paczka mixu sałat lub rukoli
- Składniki na sos musztardowo-miodowy:
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżka octu winnego
- sól i pieprz

## PRZYGOTOWANIE

Wykonanie:

1. Cukinię pokroić w słupki, następnie podsmażyć na patelni z oliwą lub grillować. Pod koniec doprawić solą i pieprzem.
2. Wyłożyć sałatę, przekrojone na połówki pomidorki, cukinię i pokrojoną drobno cebulę. Dodać pokrojoną w kostkę fetę.
3. Aby przyrządzić sos, wymieszaj ze sobą wszystkie składniki.

4. Sałatkę połączyć sosem i posypać prażonym słonecznikiem.