



## Медитеранска салата од зеленчук на скара

Постојат многу салати за чија подготовка е потребна термичка обработка, а ова е идеално мезе за летните денови или гарнир со месо на скара. Исто така, ова јадење е идеална вегетаријанска замена со „меснат“ модар патлиџан и кремасто фета сирење.



### Состојки:

- 1 модар патлиџан
- 1 тиквичка
- 1/2 главица лук
- 2-3 цели печени црвени пиперки
- Една рака шери домати
- Една рака свеж магдонос
- 1 калап фета сирење

### Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

Исечкајте ги модриот патлиџан и тиквичката на еднакви долги ленти - не многу дебели, но и не многу тенки.

Доколку имате доволно време, маринирајте ги лентите со лук, маслиново масло, сол и бибер.

Запомнете дека солта ја отстранува вишокот вода од модрите патлиџани пред да ги готвите.

### Чекор 2

Исечкајте го и фета сирењето на коцки, а пиперките на тенки ленти. Шери домати пресечете ги на пола.

### Чекор 3

Ја загреваме Грил тава и ги печеме лентите тиквички и модар патлиџан.

Повремено ги вртиме за да се потпечат убаво од двете страни.

### Чекор 4

Лентите од тиквички и модар патлиџан наредете ги наизменично на долга чинија и потоа додадете ги лентие пиперки, фета сирењето и шери домати.

Најпосле, украсете со свежо нане.



### Совет

Оваа салата претставува одличен оброк, полн со вкусови и боја. Тиквичките се едноставни за подготовка, но можат да впијат масло, па затоа внимавајте да не подготвите многу тешка салата.

Ова треба да е едноставно, лесно јадење со силни вкусови.

### Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)