



## SAŁATKA Z FETĄ I GRILLOWANYMI WARZYWAMI

### Przygotowanie:

Cukinię i bakłażana pokrój w dość grube podłużne plastry (bakłażana w grubsze), paprykę w duże trójkąty, cebulę w plastry. Przed grillowaniem warzyw dobrze jest je zamarynować na kilkanaście minut. W misce wymieszaj oliwę wraz z oregano oraz pieprzem. Wymieszaj w niej pokrojone warzywa i odstaw na kilkanaście minut. Grilluj warzywa od 2 do 5 minut z każdej strony (najpierw najtwardsze: cebula, papryka, cukinia i na koniec bakłażan oraz pomidorki w całości). Na sałatę wyłóż grillowane warzywa oraz pokruszony lub pokrojony w kostkę ser. Jako dressing polecam [Green garden](#) lub [Salsa verde](#).

### Składniki:

1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Active](#)  
1 duża papryka  
1 bakłażan  
1 cukinia  
1 czerwona cebula  
8 pomidorków koktajlowych  
100 g fety lub innego wyrazistego sera  
1 łyżka suszonego oregano, kilka łyżek oliwy, szczypta pieprzu