

# PRZEPISY FIT&EASY



## SAŁATKA Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ, PAPRYKĄ I PESTKAMI GRANATU

Cukinię kroimy na plastry, paprykę na większe kawałki i smażymy na patelni grillowej z odrobiną oleju. Bagietkę kroimy i robimy z niej grzanki na patelni.

Dressing: pietruszkę siekamy, czosnek wyciskamy przez praskę i mieszamy z oliwą, dodajemy ocet z białego wina, sól i pieprz, mieszamy.

Warzywa łączymy z mixem Fit&Easy Beauty oraz dressingiem. Sałatkę podajemy w miseczkach z grzankami z bagietki i posypaną pestkami granatu.

Smacznego  
Ilość porcji: 2

Składniki:

1 opakowanie mixu **Fit&Easy Beauty**  
pół cukinii  
papryka czerwona  
pestki z połowy granatu  
olej do smażenia  
kawałek bagietki

Dressing:

ząbek czosnku  
kilka gałązek natki pietruszki  
6 łyżek oliwy z oliwek  
2-3 łyżki octu z białego wina  
sól, kolorowy pieprz