

INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet grilované rezance

500 g zelenej špargle

250 g cherry paradajok

75 g rukoly

150 g vegánskeho syra feta

1 polievková lyžica kapary

12 čiernych olív kalamata

Trochu bazalky na ozdobu

Kvapka olivového oleja

Trochu balzamikového octu

Trochu soli

Trochu papriky



Tento šalátový recept je dokonalou prílohou pre každé grilovanie. Údené a vegetariánske grilované rezance Garden Gourmet, chrumkavá špargľa, krémová vegánska feta a aromatické bylinky. Vyskúšaj to!

PRÍPRAVA

1. PRIPRAVTE SI ZELENINU

Odrežte cca. 2 cm od spodnej časti špargle a paradajky rozpolíme.

2. UVARTE GRILOVANÉ KÚSKY A ŠPARGĽU

Grilované kúsky Garden Gourmet opečte na troche oleja na panvici na BBQ. Špargľu ugrilujeme na mriežke a dochutíme soľou a korením.

3. NA TANIERE ZELENINU

Rukolu poukladáme na tanier a rozložíme na ňu paradajky, olivy a kapary. Položte špargľu vedľa nej a nadrobte na ňu vegánsku fetu.

4. OZDOBTE, PODÁVAJTE A DOBRÚ CHUŤ!

Navrch poukladáme opečené kúsky, pokvapkáme balzamikovým octom a olivovým olejom a ozdobíme bazalkou.

CHECK OUT MORE RECIPES AT [GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)