Grillowana sałata rzymska

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Rzymska sałata
20 ml	Oliwa z oliwek
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
50 gram	Tarty parmezan (lub ser vege)
8 łyżek	Śmietana kremówka (lub jogurt vege)
1 młynek	Zioła Włoskie mieszanka przypraw

Salsa

3 szt	Brzoskwinia
60 g	Czarne oliwki
0.5 szt	Biała cebula
0.5 pęczek	Kolendra
0.5 pęczek	Bazylia

Przygotowanie

1. Umyj serca sałat i osusz. Przetnij każdą sałatę na pół. W misce przygotuj marynatę z oliwy i mieszanki ziół włoskich i soli. Zanurz główki sałat w marynacie przecięta stroną i pozostaw do połączenia smaków.
2. W międzyczasie przygotuj salsę. Pokrój oliwki i cebulę. Posiekaj kolendrę i bazylię. Umyj brzoskiwnie i pokrój w drobną kostkę. Teraz połącz wszystkie składniki.
3. Delikatnie zgrilluj zamarynowane serca sałat. Na wierzch połóż salsę, tarty parmezan i podawaj ze świeżym chlebem.

WSKAZÓWKA: Możesz uprażyć ulobione orzechy i dodać do dekoracji, polecamy orzeszki piniowe lub włoskie.