

## SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet grilované nudličky

500 g zeleného chřestu

250 g cherry rajčat

75 g rukoly

150 g veganského sýru feta

1 lžíce kapary

12 černých oliv kalamata

Trochu bazalky na ozdobu

Kapku olivového oleje

Trochu balzamikového octa

Trochu soli

Trochu pepře



Tento recept na salát je dokonalým nápadem na přílohou pro jakékoli grilování. Uzené a vegetariánské kousky Garden Gourmet grilované na grilu, křupavý chřest, krémová veganská feta, aromatické bylinky se salátem. Skvělý nápad na letní dny spjate s grilováním!

## PŘÍPRAVA

### 1. PŘIPRAVTE SI CHŘEST A RAJČATA

Odřízněte přibližně 2 cm konce chřestu a rozpujte rajčata.

### 2. ORESTUJTE GRILOVANÉ NUDLIČKY S CHŘESTEM

Grilované nudličky Garden Gourmet orestujte na troše oleje na pánvi na grilu. Chřest ogrilujte na mřížce grilu a dochuťte solí a pepřem.

### 3. NAARANŽUJTE NA TALÍŘE ZELENINU

Na talíř naaranžujte rukolu a rozložte na ni rajčata, olivy a kapary. Vedle položte chřest a navrch rozdrobte veganskou fetu.

### 4. OZDOBTE A SEVÍRUJTE!

Navrch nandejte opečené nudličky, pokapejte balzamikovým octem a olivovým olejem a ozdobte bazalkou.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**