

# GRILOVANÉ REZANCE SO ŠALÁTEM A ŠPARGĽOU

## 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

🍴 4 PORCIÁCH

🕒 20 MIN

👤 JEDNODUCHÝ

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**