Salata sa grilovanim paradajzom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 mala**patlidžana
- **3-4**paradajza
- **2-3 cena**bijelog luka
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **proizvoljne kolicine**feta sira
- **zacini**so
- biber
- **malo**peršuna

Priprema

Patlidžan i paradajz ogulite i narežite. Grill tavu premažite sa malo maslinovog ulja, pa pržite patlidžan. Zatim pržite i paradajz (oko 1 min. dok ne omekša)! U posudu stavite patlidžan i paradajz.

Preko grilovanog povrca stavite sitno sjeckan cešnjak, posolite, pobiberite, prelijte sa malo maslinovog ulja. Pospite svježim, sjeckanim peršunom i feta sirom. Sve pažljivo sjedinite. Ostavite u frižider da se ohladi i da se ukusi prožmu, pa poslužite.

Savet