



Sposób przygotowania

Sałatę przekroić na pół. Zgrillować na patelni, aż sałata się delikatnie przyrumieni. W miseczce wymieszać pastę sezamową i jogurt. Doprawić do smaku sokiem z cytryny oraz miodem. Polać sałatę sosem i posypać pestkami granata.

Grillowana sałata rzymska z sosem sezamowym



20 minut



4 porcje



Składniki

- 2 sałaty rzymskie
- 2 łyżki pasty sezamowej
- 4 łyżki jogurtu
- sok z cytryny
- miód
- 1 granat
- 2 łyżki oleju