

## TEPLÝ SALÁT Z PEČENÝCH PAPRIK A RAJČAT S BIO FETA SÝREM

### DŮLEŽITÉ INFO K RECEPTU:

Alergeny: bez lepku, vegetarián, vegan varianta (nahradte Feta sýr TROCHOU kešu sýra/tofu/lahůdkového droždí)

Technika: trouba

Pečení: asi 30 minut

Celková doba: asi 40 minut

### Ingredience na 2-3 porce:

- 3 sladké papriky (nejlépe v různých barvách)
- 3 rajčata
- 2 větší stroužky česneku
- čerstvý tymián
- 2-3 polévkové lžíce olivového oleje
- sůl, pepř
- 1/2 červené cibule
- bio řecká Feta

### Postup:

1. Papriky zbavíme semen a nakrájíme na čtvrtiny nebo osminy.
2. Rajčata rozkrojíme napůl.
3. Cibuli nakrájíme na plátky.
4. Vše dáme do větší mísy, přidáme olivový olej, prolisovaný česnek, pár snítek čerstvého tymiánu, pepř a sůl.
5. Rukama vše pečlivě promícháme a vmasírujeme olej.
6. Předehřejeme troubu na 180° - 200 °C a nastavíme na gril.
7. Připravíme si plech, který nejdříve vyložíme pečícím papírem.
8. Papriky a rajčata přemístíme na plech v jedné vrstvě a zasypeme cibulí a zbytky oleje a bylinek.
9. Grilujeme 25-30 minut nebo dokud se na paprice nezačnou tvořit tmavé puchýřky.
10. Servírujeme naskládané na talířek, pokapané olejem a trochou rozdrobené fety.