

Warzywa grillowane w oliwie truflowej podane z pieczoną cieleciną i liśćmi brukselki



## Składniki

Cukinia  
Niezbędny gruby bakłażan  
2 czerwone papryki  
2 żółte papryki  
170 g brukselki  
1 opakowanie kiełków  
cebuli lub innych  
Po 1 sztuce sałaty  
karbowanej, zielonej i  
czerwonej  
Pół główki sałaty frize  
Oliwa z oliwek i olej  
Oliwa truflowa  
Ocet balsamiczny  
1 czerwony pomidor  
Czosnek  
Tymianek świeży,  
rozmaryn świeży

## Opis wykonania

Grillowane warzywa z cielęciną, liśćmi brukselki polane oliwą truflową.

Uprednio oczyszczone warzywa ułóż w naczyniu żaroodpornym, delikatnie skrop oliwą i posól.

Piecz w temperaturze 180°C przez około 10 min.

Odstaw w chłodne miejsce.

Upieczoną wcześniej cielęcinę pokrój w cienkie plastry.

Brukselkę sparz w osolonej wodzie, wytnij listki.

Warzywa układaj na przemian z cielęciną i listkami brukselki.

Całość dopraw oliwą truflową i solą morską.