



## Klobása s marinovanou zeleninou

### Ingredience:

4 ks Schneider klobása na vaření  
1 cibule  
4 ks červená paprika  
1 hlávka český česnek  
1 snítka tymián  
200 g sýr feta  
1 snítka listová petržel  
50 ml olivový olej  
2 lžičky červený vinný ocet  
sůl, pepř

### Postup:

Cibuli, papriky a česnek ve slupce upečeme v troubě nebo na grilu. Papriku musíme nechat spálit do černa a po upečení přikrýt v misce fólií a nechat zapařit, aby šla dobře oloupat. Všechnu zeleninu oloupeme a nakrájíme na proužky nebo kostičky. Šťávu, kterou zelenina pustila, slijeme do jedné misky, osolíme, opepříme a zašleháme olivový olej s vinným octem. Do takto připraveného dresinku dáme marinovat upečenou zeleninu na cca 15 minut. Mezitím si upečeme nebo ogrilujeme Schneider Selection Klobásu. Marinovanou zeleninu dáme na velký talíř s dresinkem, přidáme kostičky fety, lístky tymiánu a petržele. Nakonec přidáme nakrájená kolečka klobásy.

