

Салат с козьим сыром и персиками на гриле

15—25 Мин.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

150 г	Козий сыр
2	Спелые персики
100 г	Рукола
50 г	Свежая черника
3 ст. л.	Уксус
4 ст. л.	Оливковое масло
1 ч. л.	Мед
1 ст. л.	Приправа для овощей и грибов на углях
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный молотый

Способ приготовления

1. Чтобы приготовить заправку, смешайте в миске уксус, оливковое масло, мед, морскую соль и перец.
2. Разрежьте персики пополам, удалите косточки и смажьте половиной заправки.
3. Выложите персики на гриль внутренней стороной, жарьте в течение 5 минут, затем дайте остыть.
4. Посыпьте козий сыр приправой для гриля и шашлыка Овощи и сыр на гриле, выложите на гриль и жарьте до золотистого цвета.
5. Выложите руколу, половинки персика и козий сыр в глубокую миску для салата и посыпьте черникой.
6. Затем полейте салат оставшейся заправкой и подавайте к столу.