



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

Салат с козьим сыром и персиками на гриле

🕒 15—25 Мин. 🍴🍴🍴

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.

