



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. Мел

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

Ō 15—25 Мин. ♀♀♀



Способ приготовления

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

