

Salát s kozím sýrem a grilovanou broskví

15—25 Min

Preparation

1. V míse smíchejte ocet, olivový olej, med, mořskou sůl a pepř a připravte tak dresink.
2. Broskve rozpulte, odstraňte pecky a potřete polovinou dresinku.
3. Broskve grilujte řeznou stranou dolů přibližně 5 minut a poté je nechte vychladnout.
4. Kozí sýr ochuťte kořenicí solí Gril a krátce grilujte, dokud nezíská barvu.
5. Do salátové mísy dejte rukolu, navrch položte půlky broskví a kozí sýr a posypte borůvkami.
6. 1. Poté salát přelijte zbývajícím dresinkem a vychutnejte si ho.

Ingredients 2 Portions

= Kotányi Produkte

150 g	Kozí sýr
2	Zralé broskve
100 g	Rukola
50 g	Čerstvé borůvky
3 PL	Ocet
4 PL	Olivový olej
1 ČL	Med
1 PL	Gril
1 špetka	Mořská sůl s jódem
1 špetka	Pepř černý mletý