

Salată cu brânză de capră și piersici la grătar

15—25 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

150 g	Brânza de capră
2	Piersici, coapte
100 g	Rucola
50 g	Afine, proaspete
3 linguri	Oțet
4 linguri	Ulei de măsline
1 linguriță	Miere
1 tbsp.	
1 praf	Sare de mare iodată
1 praf	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Se amestecă oțetul, uleiul de măsline, mierea, sarea de mare și piperul într-un castron pentru a face un dressing.
2. Tăiați piersicile în jumătate, îndepărtați pielița și acoperiți cu jumătate din dressing.
3. Se pun apoi piersicile pe grătar, timp de aproximativ 5 minute, după care se lasă la răcit.
4. Brânza de capră se pune pe grătar pentru o perioadă scurtă de timp până când capătă culoare.
5. Se umple un castron cu rucola, jumătăți de piersici și brânză de capră și deasupra afine.
6. Se toarnă dressingul rămas peste salată.