



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

Salată cu brânză de capră și piersici la grătar

🕒 15—25 Min. ❤️ ❤️ ❤️

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 pielea 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.

