

Салат з козячим сиром та смаженим персиком

15—25 хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

150 г	Козячий сир
2	Стиглих персика
100 г	Рукола
50 г	Чорниця свіжа
3 ст.л.	Оцет
4 ст.л.	Оливкова олія
1 ст.л.	Мед
1 ст.л.	Приправа до гриля та барбекю
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чорний перець, мелений

Приготування

1. Змішати в мисці оцет, оливкову олію, мед, морську сіль та перець, щоб приготувати заправку.
2. Персики розрізати навпіл, видалити кісточки і змастити половиною заправки.
3. Смажити на грилі внутрішню частину персиків близько 5 хвилин, а потім дати охолонути.
4. Посипати козячий сир сіллю та приправою до гриля, покласти на гриль на короткий час, щоб він трохи підрум'янився.
5. Покласти в миску для салату руколу, половинки персиків, зверху викласти козячий сир і посипати чорницею.
6. Полити салат заправкою, що залишилася.
Смачного!