



Салат з козячим сиром та смаженим персиком

🕒 15—25 хв   

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'явився.
- 5 Покласти в миску для салату руколу, половинки персиків, зверху викласти козячий сир і посипати чорницею.
- 6 Полити салат заправкою, що залишилася.
Смачного!

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

