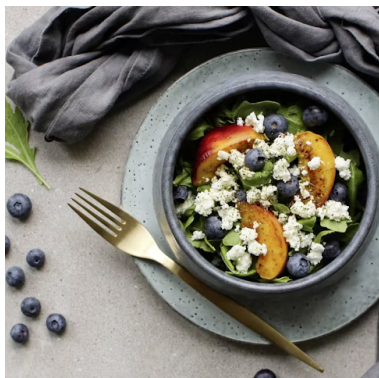




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Козе сирене
2 бр.	Праскови
100 g	Рукола
50 g	Пресни боровинки
3 с.л.	Оцет
4 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	Мед
1 с.л.	♦ Микс за грил/ барбекю
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

Салата с козе сирене и гриловани праскови

⌚ 15—25 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 Разбъркайте оцета, зехтина, щипка морска сол и черен пипер, за да приготвите дресинга.
- 2 Нарежете прасковите на половинки, махнете костилката и намажете вътрешната част на всяка праскова с половината дресинг. Пригответе на грил, като печете само маринованата страна за около 5 минути. Оставете да се охладят.
- 3 Овкусете козето сирене с микс за грил/барбекю и запечете на грила за кратко, колкото да придобие цвят.
- 4 Поставете руколата в голяма купа за салата, наредете прасковите, козето сирене и боровинките. Овкусете с остатъка от дресинга и се насладете.

