

Šalát s kozím syrom a grilovanou broskyňou

15—25 Min

Príprava

1. Zmiešajte ocot, olivový olej, med, morskú soľ a korenie v miske, čím pripravíte dresing.
2. Prekrojte broskyne na polovice, odkôstkujte a potrite polovicou dresingu.
3. Grilujte vnútornú stranu broskýň asi 5 minút a potom nechajte vychladnúť.
4. Ochuťte kozí syr dochucovacou soľou na grilovaný syr a krátko pogrilujte, kým nezíska farbu.
5. Naplňte šalátovú misu rukolou, polovicami broskýň a kozím syrom a posypte čučoriedkami.
6. Potom vylejte zvyšný dresing na šalát a podávajte.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

150 g	Kozí syr
2	Broskyne, zrelé
100 g	Rukola
50 g	Čučoriedky, čerstvé
3 PL	Ocot
4 PL	Olivový olej
1 ČL	Med
1 PL	Grilovaná zelenina
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie mleté