



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

