



Šalát z čiernej šošovice s broskyňou a fetou

🕒 20–25 Min   

Príprava

- 1 Šošovicu prived'ite do varu v osolenej vode a uvarte do mäkka podľa návodu na obale. Medzičasom umyte cherry paradajky a nakrájajte ich na štvrtiny.
- 2 Fetu nakrájajte na kocky a potom zmiešajte s 2 PL olivového oleja a oregana.
- 3 Opláchnite jarnú cibuľku a nakrájajte ju na tenké kolieska.
- 4 Ošúpte broskyne, vyberte jadierko a nakrájajte na plátky. Na nepril'navej panvici zohrejte olivový olej a opekajte kúsky broskyne, kým nebudú pekne opečené.
- 5 Pridajte uvarenú šošovicu a do misy nasypete paradajky, kúsky fety a kolieska jarnej cibuľky. Pridajte balzamikový ocot a kvapku olivového oleja a dôkladne premiešajte. Ochuťte soľou a čerstvo pomletým korením.
- 6 Naberte šalát, ozdobte plátkami broskyne a podávajte teplý.

Ingrediencie 3 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Čierna šošovica
2 kus	Broskyne
200 g	Feta
1 kus	Jarná cibuľka
250 g	Cherry paradajky
6 PL	Balzamikový ocot
	Olivový olej, extra panenský
1 ČL	♦ Oregano drvené
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

