



Salata s kozjim sirom i grillanim breskvama

🕒 15–25 Min 

Priprema

- 1 U zdjeli pomiješajte ocat, maslinovo ulje, med, morsku sol i papar kako biste pripremili dressing.
- 2 Breskve prerežite na pola, odstranite koštice i premažite ih polovicom dressinga.
- 3 Pecite unutarnju stranu breskvi na roštilju oko 5 minuta, zatim ih ostavite da se ohlade.
- 4 Kozji sir začinite Kotányi grill začinskom soli i kratko ga zapecite na roštilju dok ne dobije laganu boju.
- 5 Zdjelu za salatu napunite rikolom, dodajte polovice breskvi i kozji sir te pospite borovnicama.
- 6 Na kraju prelijte preostalim dressingom i poslužite.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Kozijeg sira
2	Breskve
100 g	Rikule
50 g	Borovnica, svježih
3 žlice	Octa
4 žlice	Maslinovog ulja
1 žličice	Meda
1 žlica	♦ Grill Classic
1 prstohvat	♦ Morska sol
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni

