



Solata s kozjim sirom in pečenimi breskvami

🕒 15—25 Min

Priprava

- 1 Zmešajte kis, olivno olje, med, morsko sol in poper, da naredite preliv.
- 2 Breskvi prerežite na pol, odstranite koščice in premažite s polovico preлива.
- 3 Breskve pecite na žaru približno 5 minut in nato pustite, da se ohladijo.
- 4 Kozji sir začinite z začimbno mešaco Quick & Easy ZELENJAVA in postavite na žar za kratek čas, da se obarva.
- 5 Solatno skledo napolnite z rukolo, polovčkami breskev in kozjim sirom po vrhu ter potresite borovnice.
- 6 Na koncu solato preijte s preostalim prelivom in uživajte.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Kozjega sira
2	Breskvi
100 g	Rukole
50 g	Svežih borovnic
3 žlice	Kisa
4 žlice	Oljčnega olja
1 žlička	Medu
1 jedilna žlica	♦ Quick & Easy ZELENJAVA
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni mleti

