Zeleninový salát s hruškou a Sýrem na pánev

5 minut náročnost ●●○○

Tento salát vsobě skrývá tolik chutí, budete ho jednoduše milovat.

Ingredience

na 2 porce

- zelenina (listy polníčku, rukoly apod., 1/4 ledového salátu, 4 cherry rajčátka)
- hrst sušených brusinek
- 3 sušené hrušky a 1 čerstvá hruška
- Sýr na pánev dle chuti (2x100 g)
- zálivka (limeta, 1 lřička balsamico, 2 lžíce olivového oleje, hořčice, 1 lžička medu, 1 lžička meruňkové marmelády, sůl, pepř)
- limeta
- ořechy (vlašské, kešu, madle...)

Návod na přípravu:

Zeleninu, hrušku omyjeme a nakrájíme. Připravíme si limetkovou zálivku z limety, balsamica, soli, pepře, hořčice, medu, meruňkové marmelády, ale použít můžete cokoli, co máte rádi. Vše smícháme a naskládáme na talíř, zasypeme brusinkami a zakápneme limetovou zálivkou. Poté přidáme z obou stran opečený Sýr na pánev a dozdobíme řeřichou nebo jakýmikoliv klíčky/semínky/oříšky, jak je libo .

Další recepty se Sýrem na pánev najdete na www.syrnapanev.cz