

Teplý salát s růžičkovou kapustou a Sýrem na pánev

🕒 25 minut

náročnost ●●○○

Díky Sýru na pánev si růžičkovou kapustu zamilují i děti. Teplý salát se skvěle hodí do chladného dne i jako oběd či večeře.



Ingredience (na 2 porce)

- 200 g růžičkové kapusty
- 200 g květáku
- 100 g slaniny
- 50 g cibule
- 2 balení Sýru na pánev
- Jihočeské máslo
- olivový olej
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Cibuli a slaninu nakrájíme na tenké plátky a orestujeme na olivovém oleji dozlatova. Poté z pánve vyndáme, ale necháme si vysmažený tuk stranou. Do pánve s tukem přidáme trochu Jihočeského másla, růžičky květáku a pomalu restujeme ze všech stran. Když květák začne hnědnout, tak ho vyndáme a necháme trochu vystydnout. Růžičkovou kapustu rozpůlíme a restujeme stejným způsobem jako květák. Mezitím si připravíme Sýr na pánev dle návodu. Do velké mísy dáme cibuli se slaninou, květák, kapustu, trochu olivového oleje, osolíme, opeříme a dobře promícháme. Na talíři podáváme se Sýrem na pánev.