

Salát s grilovaným Romadurem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 porce)

- Romadur na grilování 2 porce
- 100 g mix listových salátů
- Cherry rajčata červená a žlutá
- Okurka
- Brusinky
- Opečený toast
- Zálivka (2 lžíce olivového oleje, 1 lžička medu, 1 lžička hořčice, 1 lžička balsamica)



Návod na přípravu:

Zeleninu omyjeme a nakrájíme. Připravíme si zálivku z oleje, medu, hořčice a balsamica. Podle chuti můžeme osolit a opepřit. Na talíř naskládáme nejprve saláty, pak i rajčata a okurky. Dochutíme zálivkou. Nyní připravíme grilovaný Romadur. Obalíme ho v přiloženém koření a oleji. V alobalu ho opečeme na pánvi nebo grilu. Romadur dáme navrch salátu a podáváme s brusinkami a opečeným toastem či bagetkou.

Zaujal Vás recept? Ve spolupráci s námi ho vytvořila Michaela Poláková, kterou můžete sledovat na IG [Michaela_foodphoto](#) a webových stránkách www.michaelapolakova.com.