

Farmářský salát s česnekovým cottage sýrem

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 300 g brambor uvařených ve slupce
- 4 vejce uvařená natvrdo
- 2 hrsti salátu
- 100 g cherry rajčat
- 3 lžíce kukuřice
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce citronové šťávy
- tymián
- sůl, pepř

Na česnekový cottage sýr

- 1 Jihočeský cottage nature
- 2 lžíce česnekové pasty Podravka
- sůl, pepř dle chuti

Návod na přípravu:

Uvažené brambory nakrájíme na čtvrtiny a dáme na plech s pečicím papírem. Pokapeme je olivovým olejem, osolíme, opeříme a posypeme tymiánem. Brambory dáme péct do trouby předehřáté na 200 °C cca 15–20 minut, dokud nebudou zlatavé a křupavé.

Mezitím si připravíme salát. Uvařená vejce nakrájíme na kousky, cherry rajčata na poloviny a smícháme je s kukuřicí a natrhaným omytým salátem. Přidáme citronovou šťávu, sůl, pepř a vše promícháme.

V míse smícháme Jihočeský cottage nature s česnekovou pastou. Dochutíme solí a pepřem podle chuti.

Na talíř navrstvíme salát, přidáme opečené brambory a česnekový cottage sýr.

