Sýr na pánev se salátem z chřestu s pestem z medvědího česneku

20 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení Sýru na pánev
- 500 g zeleného chřestu
- 70 g piniových oříšků
- 50 ml olivového oleje
- 1/2 lžičky soli
- 4 ředkvičky
- 1/2 malé cukety
- 50 g medvědího česneku
- 50 g hladkolisté petržele
- šťáva z 1/2 citronu

Návod na přípravu:

Z chřestu ulomíme tvrdé konce a nakrájíme ho na třetiny. Připravíme si hrnec s osolenou vroucí vodou a mísu s ledovou osolenou vodou. Chřest vaříme přibližně 2 minuty a potom hned zchladíme v ledové vodě, aby zůstal hezky zelený a křupavý.
Piniové oříšky opražíme na pánvi, necháme je vychladnout a rozmixujeme společně s olivovým olejem, medvědím česnekem, petrželkou, solí a citronovou šťávou. Ředkvičky nakrájíme na tenká kolečka a cuketu na tenké plátky. Sýr na pánev opečeme na suché pánvi dozlatova z obou stran.
Do talíře si připravíme všechnu zeleninu, pokapeme pestem a navrch dáme opečený sýr.