Salát s hruškou a Jihočeskou nivou

15 minut náročnost ●○○○

Rychle připravený, svěží a chutný salát, ve kterém se snoubí chutě medu, hrušky a sladkých brusinek společně s pikantní Jihočeskou nivou.



Ingredience

- hrst rukoly a baby špenátu
- 100 g Jihočeské nivy 60 %, Premium nebo Caesar
- 1 hruška
- brusinky
- vlašské ořechy
- 1 lžíce medu
- 2 lžičky ořechového oleje
- sůl, pepř
- bylinková bageta či jiné čerstvé pečivo

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme zálivku tak, že smícháme ořechový olej s medem, špetkou čerstvě namletého pepře, solí a necháme chvíli odležet.

Mezitím nakrájíme hrušku na tenké plátky a Jihočeskou nivu na malé kostičky. V míse smícháme oprané listy rukoly, brusinky, vlašské ořechy, baby špenát, přidáme nakrájenou hrušku, zalijeme zálivkou a důkladně promícháme.

Salát servírujeme posypaný Jihočeskou nivou (pro gurmety doporučujeme použít Jihočeskou nivu Premium nebo Caesar) a jako přílohu můžeme zvolit bylinkovou bagetku či jiné čerstvé pečivo.