

Salát s grilovanou hruškou a Jihočeskou nivou

🕒 15 minut

difficulty ●○○○

Spojení sladké hrušky a slané, lehce pikantní nivy vás očaruje.



Ingredience

- 100 g Jihočeská niva 60 %
- 2 hrušky
- 100 ml olivového oleje
- 2 lžičky balsamického octa
- 2 lžičky medu
- parmská šunka
- mix salátů
- 2 ks rajčat
- špetka soli

Instructions for preparation:

Hrušky rozpůlíme a vykrojíme jádřince. Potřeme tenkou vrstvou oleje a grilujeme řeznou stranou dolů 4-5 minut. Olivový olej, balsamiko, špetku soli a med prošleháme. Mix salátů a rajčata opláchneme. Rajčata nakrájíme na měsíčky a společně se salátem promícháme s větší částí zálivky. Přidáme Jihočeskou nivu 60 %, parmskou šunku, grilované hrušky a pokapeme zbylou zálivkou.