

JARNÍ SALÁT S KOZÍM SÝREM A BRUSINKOVÝM DRESINKEM

KOSI ZVONÍ O ZÁVOD: JARO JE TADY! U NÁS, PRO ZMĚNU, MÁME JARNÍ SALÁT PRO POHODOVÉ JARNÍ CHVÍLE. DESET MINUT, A MŮŽETE ZVONIT K LAHODNÉ VEČEŘI!

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

| | |
|------|------------------------------|
| 200g | čerstvého kozího sýra |
| 250g | listových salátů |
| 150g | cherry rajčat |
| 50g | ředkviček |
| 1 | šalotku |
| 4 | lžice kompotovaných brusinek |
| 2 | lžice medu |
| 2 | lžice balsamického octa |
| 1 | francouzskou bagetu |
| 50g | bylinkového másla |
| | sůl, bílý pepř |

intercatering



POJĎME NA TO:

Nejdříve si připravte dresink z okapaných kompotovaných brusinek, medu, balsamického octa, soli a bílého pepře.

Opláchnutý listový salát nechte odkapat a rozdělte na hluboké talíře. Přidejte na poloviny překrojená cherry rajčata a na jemné plátky krájené ředkvičky. Válečky kozího sýra rozlomte na menší díly a nahodile pokládejte na salát. Nakonec přizdobte kroužky šalotky, nebo bílé salátové cibule.

Francouzskou bagetu rozkrojte na polovinu a znovu podél. Takto připravené čtyři bagetové řezy potřete bylinkovým máslem a nechte 2 minuty rozpéct v troubě vyhřáté na 200 °C.

Salátové talíře souměrně „pokropte“ hotovým dresinkem a spolu s křupavými toasty můžete servírovat.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Salátovou večeři při svíčkách došperkujte lahodným bílým vínem s nižší „kyselinkou“. Co třeba Rulandské bílé, výběr z hroznů, 2012, z Vinařství Černý ve Valticích? P.S. Nevíte kde ho sehnat? Zavolejte! Postarám se o Vás.