

Rukola s olivami a parmazánem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Ravana



Suroviny

Porce: 4

- parmazán 50 g
- piniové oříšky 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- balsamický ocet 2 lžíce
- med 1 lžíce
- rukola 400 g
- černé olivy 1 hrst
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Pomocí škrabky si připravíme parmazánové hobliny. Piniové oříšky na sucho na pánvi opražíme dozlatova. V misce rozšleháme olej, ocet a med. Rukolu omyjeme, osušíme a odstraníme tvrdší části stonku. V míse promícháme rukolu a olivy, pokapeme připravenou zálivkou, dochutíme solí, pepřem a ozdobíme parmazánem.