

Rokfórový salát s hruškou a avokádem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Moučkový cukr 3 lžíce
- Vlašské ořechy 60 g
- Špenátové listy 200 g
- Hrušky 3 ks
- Avokáda 2 ks
- Červená cibule 1 ks
- Rokfór 150 g
- **Na zálivku**
- Olivový olej 8 lžíce
- Červený vinný ocet 6 lžíce
- Moučkový cukr 3 lžička
- Hořčice 3 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1.5 lžička
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cukr, dvě lžičky vody a ořechy smíchejte v pánvi a za stálého míchání zahřívejte, než cukr zkaramelizuje. Horkou směs pak opatrně nalijte na pečicí papír a nechte vychladnout. Potom ji

rozlámejte na kousky.

2. Ve skleničce se šroubovacím uzávěrem protřepejte všechny ingredience na zálivku; dokonale spojené budou asi za dvacet vteřin. Do velké servírovací mísy nebo do čtyř talířů naaranžujte vrstvu špenátových listů, posypte kousky hrušek a avokáda, plátky cibule a rozdrobeným sýrem. Polijte zálivkou a posypte karamelizovanými ořechy.