

Slavnostní salát s kozím sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kozí sýr 200 g
- Hruška 2 ks
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Polníček 160 g
- Křupavý chléb 1 ks
- Olej na potírání 1 ks
- **Na zálivku**
- Brusinky 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ogrilujte kozí sýr. Předehřejte gril na vysokou teplotu a grilovací mřížku vyložte alobalem. Ze sýra ukrojte čtyři kolečka o síle zhruba dva centimetry. Rozpůlte hrušky a vykrojte jádřince. Půlky pokrájejte a navršte do čtyř hromádek na potravinářskou fólii; hrušky mírně potřete olejem a poté na ně položte sýr. Grilujte několik minut, dokud sýr trochu nezezlátne a netvoří bubliny. Přisypte na plech ořechy a všechno grilujte ještě asi minutu.

2. Připravte si dresink. Brusinky smíchejte s olejem a citronovou šťávou, osolte a opepřete. Na čtyři talíře naaranžujte polníček a navrch položte hrušky a sýr. Pokapejte trochou dresinku, posypejte opraženými oříšky a okamžitě neste na stůl. Podávejte s křupavým chlebem, dokud je sýr ještě krásně vláčný.