

ČEKANKOVÝ SALÁT S GRILOVANÝM KOZÍM SÝREM A PEČENOU ŘEPOU

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červená řepa 1 ks
- hrubozrná sůl 100 g
- čerstvá bazalka 2 lžíce
- červená čekanka 1 ks
- bílá čekanka 1 ks
- salát polníček 1 hrst
- pinie 1 lžíce
- kozí sýr ChevreSoignon 400 g
- **Suroviny na balsamicový dresink**
- jemná dijónská hořtice 2 lžíce
- med 1 lžíce
- tmavý balzamikový ocet 3 lžíce
- jemný olivový olej 150 ml
- tymián 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Neoloupanou červenou řepu pečeme 45 minut na hrubozrnné soli v troubě na 200 °C. Poté oloupeme a nakrájíme na tenké úhledné plátky. Lehce namarinujeme v balsamicovém dresinku, který připravíme smícháním všech surovin a vyšleháním pomocí tyčového mixéru. Jednotlivé plátky skládáme na talíř do kulatého tvaru a do středu vložíme gratinovaný kozí sýr a mix čekanky s bazalkou a polníčkem.

Dva druhy čekanek připravíme takto: Spodní dřevnatou část odřízneme a oddělíme jednotlivé čekankové puky, které smícháme s bazalkou a lístky polníčků. Dochutíme opět balsamicovým dresinkem.

Kozí sýr nakrájíme na čtyři stejné kousky a rozložíme na plech s pečicím papírem. Dáme do vyhřáté trouby pod grill na 230°C a zapečeme dozlatova.

Dozdobíme praženými piniemi.