

KŘEHKÝ SALÁT S MEDOVÝM DRESINKEM HRUŠKOU A SMAŽENÝM CAMEMBERTEM

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bazalka 2 lžíce
- červená čekanka 1 ks
- bílá čekanka 1 ks
- salát polníček 1 hrst
- pinie 1 lžíce
- hruška Williams 1 ks
- camemberty 2 ks
- **Na obalování:**
- vejce 2 ks
- hladká mouka 100 g
- strouhanka panko 100 g
- sekaný tymián 1 lžíce
- **Suroviny na medový dresink:**
- jemná dijónská hořtice 1 lžíce
- med 1 lžíce
- malinový ocet 100 ml
- jemný olivový olej 100 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Camembert nakrájíme na čtvrtky a obalíme klasicky v trojobalu s bylinkami. Medový dresink připravíme smícháním všech surovin, které vyšleháme pomocí tyčového mixéru.

Lístky salátů natrháme na menší kousky a hrušku nakrájíme na tenké měsíčky. Lístky salátů smícháme s dresinkem a dáme na talíř. Rozložíme hrušky a posypeme piniemi. Jednotlivé porce dozdobíme smaženým camemberem.