

Polníčkový salát s gorgonzolou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- polníček 250 g
- červené nebo bílé hrozny 1 hrst
- dle chuti balsamico, salátové koření 1 ks
- gorgonzola 100 g
- čerstvé fíky 4 ks
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Polníček omyjeme a ve velké salátové míse jej promícháme s omytými hrozny, na čtvrtky nakrájenými fíky a rozdrobenou gorgonzolou.

Pokapeme olejem, trochou balsamického octa a přidáme salátové koření.

Salát podáváme s opečeným chlebem.