

# Čočkový salát s hruškami a plísňovým sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Čočka 250 g
- Hrušky 4 ks
- Sýr s modrou plísní 200 g
- Olivový olej 1 ks
- Jablečný ocet 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Scezenou propláchnutou čočku povařte v osolené vodě s cibulí doměkka. Podle druhu a stáří čočky to bude trvat 20 až 40 minut. Po uvaření sceďte, trochu vody z vaření si uchovejte.

Hrušky rozkrojte na čtvrtiny a opečte je na pánvi na olivovém oleji.

Z čerstvého oleje, octa a uchované vody z vaření ušlehejte zálivku, osolte ji a opepřete.

Promíchejte s čočkou, rozdělte spolu s hruškami do misek a podávejte posypané rozdrobeným plísňovým sýrem.