

Kozí salát s pečenými rajčátky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: jinuska



Suroviny

Porce: 4

- cherry rajčátka 20 ks
- zelné fazolky 250 g
- olivový olej 5 lžíce
- jablečný ocet 2 lžíce
- cukr 1 špetka
- hořčice 1 lžička
- černé olivy 15 ks
- kozí sýr 200 g
- červená cibule 1 ks
- cuketa 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předehřejeme troubu na 140°C. Rajčáctka nakrájíme na půlky a dáme řezem dolů na plech a asi tak hodinku pečeme a pak necháme vychladnout. Fazolky tři minuty povaříme ve vodě. Spolu smícháme jablečný ocet, cukr a hořčici na zálivku. Cuketu nakrájíme na malé kostičky a do křupava opečeme na troše olivového oleje. Poté všechny suroviny promícháme se zálivkou.