



Salát z grilované červené řepy s kozím sýrem, jablky a rukolou

Recepty



Saláty



Grilování



20 min



4



3035



Budete potřebovat

| | |
|--|-----------------|
| červená řepa předvařená, loupaná | 300 g |
| kořenící směs Gurmánské italské koření | 2 kávové lžičky |
| čerstvý kozí sýr | 180 g |
| jablka (ideálně Granny Smith) | 1 ks |
| rukola | 30 g |
| extra panenský olivový olej | 20 ml |

balzamikový ocet

25 ml

čerstvě mletý pepř

sůl

Příprava receptu

Recepty připravené ve spolupráci s šéfkuchařem Lukášem Limprechtem.

Připravíme si marinádu smícháním olivového oleje a balzamikového octu, do které vložíme červenou řepu nakrájenou na klínky a necháme minimálně 2 hodiny uležet. Řepu potom grilujeme ze všech stran, osolíme, opepříme, přidáme kořenící směs a naaranžujeme na talíř spolu s kozím sýrem, jablky nakrájenými na tenké nudličky a rukolou. Na závěr pokapeme olivovým olejem.



Vitana mlýnek Mořská sůl



Vitana mlýnek Pepř