



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

Recepty



Saláty



Grilování



20 min



4



3032



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