



### Suroviny

#### sýr Giuncata

rajčata, paprika, jarní cibulka,

#### černé olivy

čerstvá bazalka, provensálské koření

#### balzamický ocet, olivový olej

česnek

## SALÁT SE SÝREM GIUNCATA

**Marinovaná zelenina v kombinaci s čerstvým sýrem Giuncata vhodným ke grilování.**

### Příprava:

Papriky upečeme v troubě, oloupeme, zbavíme semínek, nakrájíme na plátky, dáme do uzavíratelné nádoby, nasolíme, přidáme balzamický ocet, olivový olej, česnek na plátky a provensálské koření. Necháme alespoň pár hodin marinovat.

Rajčata nakrájíme na kolečka, rozložíme na talíř vedle sebe, na rajčata dáme marinované papriky, čerstvou bazalku, černé olivy, nakrájenou jarní cibulku, osolíme, opepříme, zakápneme olivovým olejem. Giuncatu nakrájíme na silnější plátky, potřeme olejem a na grilu nebo grilovací pánvi ogrilujeme. Giuncatu položíme na připravený salát a podáváme.



PŘEDKRMY



SÝRY



3H

PŘÍPRAVA



15'

VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST