

Balkánske špízy so šalátikom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na špajle napicháme striedavo kocky balkánskeho syra, väčšie kocky chleba alebo veko, kolieska citróna a celé cherry paradajky. Posypeme lístkami tymianu. Rozpálime grilovaciu panvicu a položíme do nej špízy.

Pokvapkáme 2 lyžicami oleja a opekáme z každej strany 2 minúty. Preložíme na plech vyložený papierom na pečenie a pečieme v rúre predhriatej na 200 °C 10 minút. Premiešame zmes šalátov s lístkami mäty. Pridáme na plátky nakrájané mango a celé maliny. Pokvapkáme zálievkou z 2 lyžíc oleja, octu, medu, soli a korenia. Podávame so šalátikom.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 300 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 300 g
- **Paradajky** - 150 g
- **Šalát hlávkový** - 300 g
- **Citróny** - 100 g
- **Mäta pieporná** - 10 g
- **Mango** - 300 g
- **Maliny čerstvé** - 50 g
- **Rukola praná** - 80 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Med včelí kvetový** - 5 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Tymián** - 4 g
- **Ocot Balsamico** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

