

Balkánské špízy se salátkem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na špejle napícháme střídavě kostky balkánského sýru, větší kostky chleba nebo veku, kolečka citronu a celá cherry rajčata. Posypeme lístky tymiánu. Rozpálíme grilovací pánev a položíme do ní špízy. Zakapeme 2 lžícemi oleje a opékáme z každé strany 2 minuty. Přendáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 200°C 10 minut. Promícháme směs salátů s lístky máty. Přidáme na plátky nakrájené mango a celé maliny. Zakapeme zálivkou ze 2 lžic oleje, octa, medu, soli a pepře. Podáváme se salátkem.

Ingredience

- **Rajčata** - 150 g
- **Salát hlávkový** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citrony** - 100 g
- **Tymián čerstvý** - 4 g
- **Máta peprná** - 10 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Ocet Balsamico** - 5 g
- **Balsýr 200 g** - 300 g
- **Mango** - 300 g
- **Maliny čerstvé** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Semínkový chléb bílý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 300 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 5 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

