

# Salát s balkánským sýrem a hruškou

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 35 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Kuřecí prsa ma krájíme na nudličky, okořeníme, omažíme na pánvi s olejem. Balzamický ocet a šalotku smícháme ve středně velké míse. Pak přimícháme 6 lžic olivového oleje a dochutíme solí a pepřem. Do velké mísy dáme čerstvé špenátové listy, kuřecí maso, sýr, hrušky a přelijeme dresinkem. Salát rozdělíme na čtyři talíře a jednotlivé porce posypeme nasucho opraženými mandlemi.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Hrušky zelené** - 120 g
- **Kuřecí maso** - 250 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Ocet Balsamico** - 60 g
- **Špenátové listy** - 300 g
- **Mandle jádra 200 g** - 80 g
- **Balsýr 200 g** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Koření na kuře 25 g** - 7 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

