

Sekaný vepřový steak s balkánským sýrem, ajvarem a lehkým salátkem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Při nákupu na grilovací párty by určitě bylo dobré myslet i na Jihočeský balkánský sýr. Možností je více, než jen Šopský salát. Použít sýr můžete i do placiček z mletého vepřového masa.



Ingredience

- 300 g mletého libového vepřového bůčku
- 100 g Balkánského sýru Madeta
- 200 g mixu salátů
- 200 g cherry rajčátek
- ajvar
- olivový olej
- citron
- oregano

Návod na přípravu:

Mleté vepřové maso si osolíme, opeříme, přidáme oregano a nastrohaný či nadrobený Balkánský sýr. Vytvoříme stejně velké placky o průměru cca 8 cm a ogrilujeme zprudka z každé strany a stáhneme na okraj grilu. Servírujeme s ajvarem, míchaným listovým salátkem a cherry rajčaty, pokapané olivovým olejem a citronovou šťávou.