Zeleninový salát se Sýrem na pánev, brokolicí a pečenou broskví

20 minut náročnost ●○○○

Pokud vás samotný salát nezasytí, do pěti minut si k němu usmažte Sýr na pánev a lehký a zároveň výživný salát je na světě!

Ingredience

- 2 balení Sýru na pánev
- 2 broskve
- 100 g polníčku
- cherry rajčátka
- sůl
- pepř
- 1 lžíce balzamikového octa
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 hrsti brokolice
- červená paprika

Návod na přípravu:

Broskve vypeckujeme a nakrájíme na cca 1 cm silná kolečka, papriku na tenké plátky. Cherry rajčátka, červenou papriku, kousky brokolice a broskve opečeme z každé strany dozlatova. Zálivku z balzamikového octa, olivového oleje, soli a pepře smícháme s polníčkem. Sýr na pánev dozlatova opečeme na suché pánvi z obou stran. Opečenou zeleninu smícháme s polníčkem, pokládeme Sýrem na pánev a podáváme.