

Teplý salát se Sýrem na pánev, růžičkovou kapustou, šalotkou, lilkem, bramborami a hořčičným dresinkem

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○



Ingredience (2 porce)

- 2 balení Sýru na pánev
- 10 ks růžičkové kapusty
- 6 malých brambor
- 1 lilek
- 3 šalotky
- 1 lžíce hrubozrnné hořčice
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžíce medu
- 1 lžička citronové šťávy
- špetka sušeného česneku
- 4 lžíce olivového oleje
- olivový olej na restování
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Lilek nakrájíme na větší kostky, osolíme a necháme cca 40 minut odležet. Brambory uvaříme v osolené vodě a necháme vychladnout. Kapustu nakrájíme na půlky. Šalotku oloupeme a nakrájíme na silnější proužky. Brambory rozpůlíme a restujeme na olivovém oleji. Po cca 2–3 minutách přidáme šalotku, kapustu, lilek, osolíme a opepříme. Restujeme, dokud zelenina nebude mít lehce zlatavou barvu. V misce vyšleháme obě hořčice, olivový olej, citronovou šťávu, med, sůl a pepř. Salát smícháme s dresinkem. Na suché rozpálené pánvi opečeme Sýr na pánev a můžeme servírovat.