

## *Grilovane breskve & gorgonzola salata*



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Dressing:**

- **1**breskva
- **120** g gorgonzola sira
- **50** goraha
- **2** kašikemeda
- **2** kašikerukole pesto
- **5** gsoli

#### **Salate:**

- **300** g zelene salate
- **150** g šeri paradajza
- **5** gsoli

### **Priprema**

Jednu breskvu iseci na fine komade, preliti malo maslinovim uljem, te peci na rebrastom roštilju oko 5-6 minuta sa obe strane. Ne dopustiti da se breskve krenu topiti, nego iz zatvoriti na što vecoj temperaturi roštilja..

U posebnu zdjelu pomešati, gorgonzolu, med, rukolu, orahe cele i so, dodati tople breskve sa roštilja i izmešati sve i ostaviti na topnjem mestu da voce primi aromu.

Salatu iseci na trakice, šeri na pole, pomešati sve sa malo soli i ulja, te servirati u dublji tanjur i po vrhu rasporediti ceo mix breskvi i sira.. Prijatno!!!

### **Savet**

Najbolje je koristiti sto tvrdje breskve