

## *Grilovane breskve & gorgonzola salata*



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Dressing:**

- **1 breskva**
- **120 g gorgonzola sira**
- **50 goraha**
- **2 kašik meda**
- **2 kašik rukole pesto**
- **5 g soli**

#### **Salate:**

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

### **Priprema**

Jednu breskvu iseci na fine komade, prelitu 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 toplijem mestu da voce primi aromu.

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

## **Savet**

Najbolje je koristiti sto tvrdje breskve