

Salata de pere la gratar, cu branza cu mucegai



SALATE



Categorie: Salate

Timp de preparare: 30 de minute

Ingrediente:

- 4 pere coapte, dar ferme, taiate pe lungime in felii cu grosimea de 1 cm,
- 2 linguri ulei Floriol Mediteran,
- 1 lingura otet de vin alb,
- 1 lingura de miere,
- 250g frunze de salata mixte,
- 150g de branza cu mucegai,
- paine crocanta pentru servit (optional).

Mod de preparare:

Pune perele intr-un bol si stropeste-le cu o lingurita de ulei Floriol Mediteran.

Incinge gratarul sau o tigaie-grill si frige perele, in transe, timp de 1 minut pe fiecare parte. Lasa-le deoparte sa se raceasca.

Mixeaza uleiul ramas cu otetul si mierea.

Amesteca perele, frunzele de salata si branza.

Stropeste bine salata cu dressing si serveste-o cu paine crocanta si nuci.

