

WORTH TO EAT...

Food blog

Salát s fíky a kozím sýrem v listovém těstě

Potřebujeme: (na 4 porce)

- 2 kusy kozího plísňového sýru
- 80 g vlašských ořechů
- hrst sušených brusinek
- 1 balení baby špenátu
- 1 balení mix baby saláteků
- 1 vejce
- 1 balení listového těsta (cca 275 g)
- 4 ks čerstvých fíků

na dressing

- 4 lžičky olivového oleje
- 2 lžičky aceta balsamica
- 2 čajové lžičky medu



Jak na to:

Začneme tím, že předehřejeme troubu na 180°C. Listové těsto jsem prozíravě koupila již rozválené, takže recept je opravdu prakticky bez práce :-). Těsto rozbalíme a nakrájíme na čtverce/obdélníky dle velikosti sýru tak, aby se do nich dal celý zabalit (použila jsem sýry které měli jeden 120 g a protože byly opravdu hodně syté, věřím, že z jednoho kusu se dají udělat i dvě porce). Přebývající konce těsta nahoře zatočíme do "ranečku" a spoj ještě lehce zmáčkeme, abychom ho upevnili.

Balíčky se sýrem potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme solí a dáme péct do trouby na 30 minut, než jsou balíčky krásně zlatavé.

Během toho, co se sýry pečou, smícháme v místičce všechny ingredience na dressing a pořádně promícháme. Do misky nasypeme mix salátů, zalijeme dressingem a opatrně je v něm obalíme.

Při servírování salátové listy poklademe nakrájeným fíkem, sušenými brusinkami a vlašskými ořechy a navrch posadíme dozlatova upečený raneček se sýrem.

Dobrou chuť ♥