

Zeleninový salát s grapefruitem a karamelovou zálivkou

asi 2 porce



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Přísady:

2 ks baby salát nebo jiný pevný salát
1 ks grapefruit
100 g meruňky sušené

Na zálivku:

4 PL olivový olej
2 PL balsamický ocet světlý
2 balíčky Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker
2 PL med
sůl
pepř barevný

Na ozdobení:

2 PL semínka slunečnicová (pražená)

- 1 Salát omyjeme a osušíme, natrháme do mísy, grapefruit oloupeme a nakrájíme na jednotlivá filátka bez blanek, meruňky nakrájíme na menší kousky, obojí přidáme k salátu.
- 2 Na zálivku smícháme v hrnečku olej, ocet a karamelový cukr, přidáme med, ochutíme solí a pepřem. Zálivku vložíme do kastrůlku a na plotně zahříváme, dokud se karamelový cukr nerozpustí.
- 3 Zálivku promícháme a nalijeme na salát, posypeme slunečnicovými semínky a ihned podáváme.

Tip:

- **TIP:** Pro větší sytost salátu můžeme přidat kousky nakrájené goudy nebo plísňového sýra, pro milovníky masa kousky orestovaných krůtích nebo kuřecích prsíček.