



**Grilowana brzoskwinia**  
z włoskim orzechem i nutką bazylii  
z sosem cynamonowym



# Grillowana brzoskwinia z włoskim orzechem i nutką bazylii

## *Składniki:*

- 1 dojrzała brzoskwinia
- 30g rukoli lub roszponki
- 25g sera mozzarella
- 30g jeżyn
- 25g pomidorów koktajlowych
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 15g orzechów włoskich
- garść świeżej bazylii

## *Dressing:*

- skórka i sok z ½ małego grejfruta
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka oleju z wiesiołka
- 1 łyżeczka octu winnego lub jabłkowego
- szczypta kardamonu i cynamonu
- sól, pieprz

## *Sposób przygotowania:*

Zacznij od przygotowania dressingu. W tym celu wymieszaj ze sobą wszystkie jego składniki. Najlepiej jest to zrobić w blenderze kielichowym lub po prostu w szczelnie zamkniętym słoiku.

Przygotuj patelnię (najlepiej grillową) i rozgrzej na niej łyżkę oliwy. Pokrój brzoskwinie na grubsze paski i grilluj na patelni ok. 3 min do momentu skarmelizowania. Odstaw.

Umyj i pokrój pomidorki i jeżyny. Ułóż sałatę na talerzu, dodaj pozostałe składniki, postrzępioną w palcach mozzarellę, całość udekoruj orzechami, posyp świeżą bazylią i skrop dressingiem.

445 kcal B:10,9g T:31,2g W:36,9g