



## Gril klobása s nivou a hruškami Williams

### Ingredience:

4 ks Schneider Grill klobása s nivou  
1 ks římský salát (můžeme případně nahradit ledovým salátem)  
2 ks hruška Williams  
100 g vlašské ořechy  
2 ks červená cibule  
150 g niva  
100 ml olivový olej extra panenský  
50 ml olej  
čerstvě mletý pepř  
sůl

### Postup:

Římský salát rozebereme na listy, omyjeme ho pod studenou vodou a necháme okapat. Natrháme ho na menší kousky a vložíme do salátové mísy.

Hrušky si nakrájíme na tenčí nudličky a přidáme k natrhanému salátu.

Vlašské ořechy nasekáme a osmahneme je na pánvi. Přidáme do salátu.

Salát ochutíme solí a olivovým olejem.

Červenou cibuli si nakrájíme na menší měsíčky, orestujeme na rozehřátém oleji, osolíme a dochutíme čerstvě mletým pepřem. Přidáme do salátu a vše promícháme. Servírujeme v hlubokém talíři.

Klobásu si připravíme na grilu, nakrájíme na menší kolečka a přidáme do salátu.

Nahrubo nastrouhanou nivou posypeme hotový salát.

