

Салат из перепелиных грудок и сыра КОМТЕ

Ингредиенты

- Перепелиная грудка - 4 шт предварительно запеченные (или любая часть перепелки, приготовленной накануне)
- Микс-салат - 125 г
- Вяленые томаты - 100 г
- Перец - 150 г маринованный
- Сыр Комте - 100 г
- Красный лук - 1/2 луковицы
- Оливковое масло - 6 ст.л
- Маслины - 2-3 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Разрежьте каждую грудку на 2 части (если используете оставшуюся перепелку, снимите мясо с костей и небрежно разделите на волокна). Салатные листья вымойте и обсушите. Вяленые томаты и перцы разрежьте на 2-3 части.

2

Сыр натрите тонкими пластинами. Красный лук очистите и нарежьте соломкой. Все ингредиенты смешайте, посолите и поперчите.

3

Полейте оливковым маслом, добавьте маслины и перемешайте.

Приятного вам аппетита :)