

Винегрет с апельсином и козьим сыром

Ингредиенты

- Свекла - 2 шт
- Гранат - 1 шт
- Апельсин - 2 шт
- Козий сыр - мягкий 5 ст.л
- Сок - апельсиновый 200 мл
- Салатные листья - (смесь) 200 г
- Бальзамический уксус - 5 ст.л



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Сварить до готовности свеклу.

2

Остудить, очистить, нарезать кубиками.

3

Разобрать гранат на зерна.



4

Очистить апельсины и вырезать мякоть без пленок.
Разрезать каждую дольку на 3 части.



5

Приготовить соус. В небольшом ковшике выпарить до загустения бальзамический уксус, добавить свежавыжатый апельсиновый сок и уварить до легкой густоты.



6

Выложить на тарелку небольшой слой смеси салатных листьев, на них часть свеклы, часть граната, часть апельсина и козьего сыра. И так чередовать пока не закончатся составляющие. Сверху выложить чайной ложкой козий сыр и полить соусом.



Приятного вам аппетита :)