

Салат с грушей, сельдереем и голубым сыром

Ингредиенты

- Груша - 3-4 небольшие твердые
- Сыр - 100 г с голубой плесенью (горгонзола, рокфор или дор блю)
- Сельдерей - 2 стебля
- Грецкие орехи - 3 ст.л.
- Красный лук - 1/2 луковицы
- Салатные листья - 2 горсти (оаклиф или латук)
- Сливочное масло - 1 ст.л.
- Мёд - 3 ст.л.

для заправки:

- Оливковое масло - 5 ст.л.
- Сок - 1 лайма
- Мёд - 1 ч.л.
- Черный перец - молотый



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Груши нарежьте небольшими дольками, красный лук – соломкой. Орехи крупно порубите, сыр разломайте вилкой на небольшие кусочки. Листья салата крупно порвите руками.

2

Обжаривайте ломтики груши в хорошо разогретой сковороде на сливочном масле 2–3 минуты. Добавьте мед, грецкие орехи, красный лук и жарьте еще 4–5 минут.

3

Смешайте все ингредиенты для заправки.



4

Обжаренную грушу, лук и орехи разложите по тарелкам, сверху выложите листья салата, кусочки сыра, полейте заправкой и подавайте.



Приятного вам аппетита :)