

Летний салатик с жареным адыгейским сыром, виноградом и орехами

Ингредиенты

- Салатные листья -
- Руккола -
- Виноград - зеленый кисточка
- Адыгейский сыр - 150 г
- Фундук - 1 горсть
- Оливковое масло - 3 ст.л
- Бальзамический уксус - 1 ч.л
- Соль -
- Черный перец -



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Салатные листья и Салат Руккола промыть и высушить.

2

Адыгейский сыр порезать пластиночками толщиной около 5 мм. Обжарить сырные пластинки на раскаленном оливковом масле с обеих сторон до появления золотистой корочки.

3

Виноградины вымыть, разрезать пополам и при необходимости достать косточки

.....

4

Смешать соус: 3 столовые ложки оливкового масла + бальзамический уксус + соль + перец

.....

5

Очищенный фундук измельчить (не очень мелко)

.....

6

Листья салата порвать на произвольные кусочки и выложить в салатницу вместе в виноградом и Салатом Руккола,

.....

7

Сыр выложить сверху. Посыпать измельченными орехами. Заправить соусом

.....



Приятного вам аппетита :)