

MOJA ULUBIONA SAŁATKA

„Podobną sałatkę jadłam w jednej z toruńskich restauracji. Połączenie serów, winogrona i miodowego sosu jest idealne! Postanowiłam odtworzyć w domu coś podobnego i oto jest MOJA ULUBIONA SAŁATKA”

SKŁADNIKI:

- Miks sałat z rukolą ok 230 g
- 150 g sera brie/ sera camembert
- 150 g sera z niebieską pleśnią
- 100 g winogrona jasnego dojrzałego (najlepiej bezpestkowe)
- 4 łyżki nasion słonecznika

Sos miodowo –musztardowy:

- 4 łyżki musztardy
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka oliwy

PRZYGOTOWANIE:

- Ser pokroić w kawałki 0,5 cm. Pestki słonecznika uprażyć na suchej patelni na lekko złoty kolor i odstawić do wystygnięcia. Winogrona przekroić na pół.
- Wymieszać trzepaczką lub potrząsając zamkniętym słoiczkiem sos z musztardy, miodu i oliwy.
- Na miseczki wyłożyć miks sałat, na to ser, winogrono, połączyć obficie sosem i posypać prażonym słonecznikiem. Podawać z podpiłkami lub pieczywem typu pita.

