

## Sałatka gruszkowa z koprem włoskim



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>gruszki</b>	2
<b>Bulwa kopru włoskiego</b>	1
<b>strzępiastej czerwonej sałaty</b>	1 główka
<b>orzechów nerkowca</b>	30 g
<b>ser pleśniowy</b>	100 g
<b>sos</b>	
<b>sos sałatkowy paprykowo-ziołowy Prymat</b>	50 g
<b>oliwa</b>	150 ml
<b>szalotki</b>	2 sztuki
<b>ocet balsamiczny</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki sosu polskiego Prymat dokładnie wymieszać, na końcu dodając posiekaną szalotkę. Umytą bulwę kopru włoskiego pozbawioną stwardniałych końcówek przekroić wzdłuż, usunąć głąb, pokroić w bardzo cienkie plasterki, a następnie lekko posolić i delikatnie wymieszać, aby koper zmiękł. Gruszki umyć, obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, a następnie pokroić na podłużne kawałki.

Do miski włożyć oplukaną i starannie porwaną sałatę, wymieszać ją z koprem włoskim, delikatnie połączyć sosem, a na wierzchu ułożyć cząstki gruszki oraz sera pleśniowego. Całość posypać uprażonymi na patelni orzechami nerkowca.