

Sałatka gruszkowa z koperem włoskim i sosem włoskim Prymat



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszka	2 sztuki
koper włoski	1 bulwa
strzępiasta czerwona sałata (lollo rosso)	1 główka
orzechy nerkowca	30 g
ser pleśniowy	100 g
oliwa	150 ml
szalotka	2 sztuki
ocet balsamiczny	1 łyżka
Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki sosu 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 opłukaną i starannie porwaną sałatę, wymieszać ją z koperem włoskim, delikatnie połączyć sosem, a na wierzchu ułożyć cząstki gruszki oraz sera pleśniowego. Całość posypać uprażonymi na patelni orzechami nerkowca.