

Sałatka z grillowanym serem kozim, gruszką i suszonymi pomidorami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na sałatkę:

ser kozii	500 gramów
gruszka	2 sztuki
miód lipowy	2 łyżki
konfitura figowa	4 łyżki
rukola	1/2 opakowanie
czerwona cebula	1 sztuka
pomidory suszone z ziołami Smak	6 sztuk
orzechy arachidowe	4 łyżki
buraki marynowane	2 sztuki
kapary całe Smak	1 łyżka
sos sałatkowy włoski	1 opakowanie

Do smaku:

cynamon

Do dekoracji:

ziola świeże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużej szklanej miski wkładamy porwaną sałatę rukolę, pokrojoną w piórka czerwoną cebulę, pokrojone suszone pomidory, uprażone orzeszki arachidowe, pokrojone buraczki, kapary zalewamy wszystko wcześniej przygotowanych włoskim sosem sałatkowym.

Na rozgrzanej patelni smażymy (pokrojony w plastry) ser kozi z każdej strony na złoty kolor i przekładamy na deskę.

Na tej samej patelni podsmażamy pokrojone w części gruszki, skrapiając sokiem z cytryny z miodem.

Tak przygotowany ser kozi podajemy z gruszkami, sałatką, konfiturą figową i dekorujemy świeżymi ziołami.