

Sałatka z serem camembert



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mix sałat	1/2 opakowania
cebula	1./2 sztuki
pomidor	1 sztuka
grostek mrożony	1/2 szklanki
jajka ugotowane na twardo	1 sztuka
ser camembert	1/2 sztuki
jaja surowe	1 sztuka
bułka tarta	
olej do smażenia	

SOS

oliwa	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
bazyliia otarta Prymat	1 szczypta
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groszek ugotować 3 - 4 minuty, odcedzić , przelać zimną wodą.

Jajko ugotować na twardo, pokroić na ćwiartki . Pomidora umyć, pokroić, cebulę pokroić w pół plasterki.

Ułożyć na talerzu sałatę, dodać wszystkie pokrojone składniki. Wymieszać składniki sosu , połączyć sałatkę.

Ser pokroić na trójkąty, panierować w jajku i bułce, dwa razy. Na patelni rozgrzać olej, obsmażyć ser z każdej strony.

Ułożyć na sałatce, od razu podawać. SMACZNEGO!!!!