Chrupiąca sałatka z rukoli z gruszkami, serem gorgonzola i włoskimi orzechami polana miodowym dressingiem

ANECIA04

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

opakowanie rukoli	
GORGONZOLA	100 gram
miód płynny	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól, pieprz	
oliwa	5 łyżeczek
gruszki	2 w syropie:
orzechy włoskie	150 łuskane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Rukolę myjemy i osuszamy. Rozkładamy na talerzu. Na rukoli układamy orzechy włoskie i pokruszony ser gorgonzola. Odsączone z syropu gruszki oczyszczamy z gniazd nasiennych i kroimy w półplasterki. Układamy na rukoli z włoskimi orzechami i serem gorgonzola
- Przygotowujemy dressing: oliwę z oliwek extra vergine mieszamy z miodem i sokiem z cytryny oraz solą (niekoniecznie - bo gorgonzola jest słona) i pieprzem najlepiej w słoiczku, delikatnie wstrząsając, tak by powstała jednolita emulsja. Polewamy przygotowanym dressingiem sałatę.