

Oscypkowe miseczki wypełnione rukolą, suszonymi pomidorami i włoskimi orzechami



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

opakowanie rukoli

cheddar 100 gram

sok z cytryny 2 łyżki

sól, pieprz

oscypek 1 duży

orzechy włoskie 100 gram

oliwa 4 łyżki

suszone pomidory 4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Na tarce o drobnych oczkach ścieramy ser oscypek. Na suchej patelni formujemy placuszki startego sera i czekamy, aż się lekko zrumienią. Delikatnie przekładamy placuszki z patelni (uwaga! gorące), najlepiej na- jak było w moim przypadku - butelkę od oliwy tak, aby uformować miseczki. Chwilę odczekać, aż ostygną.

- Wypełnienie miseczek to sałatka z porwanej rukoli, pokrojonych orzechów włoskich i pomidorów suszonych w oliwie, kawałków sera cheddar, a wszystko to otulone delikatnym sosem na bazie oliwy z oliwek, soku z cytryny oraz soli i pieprzu. Smacznego!