

salatka pikantna z serów



ROBERT16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duża filizanka grubo posiekanych orzechów włoskich

szklanka gęstej śmietany

1/2 małego kieliszka wytrawnego sherry

świeżo zmielony pieprz

gałka muszkatałowa

winogrona

kilka małych kiści

winogrona białe

kilka małych kiści

ser

10 dag (górski)

ser gouda

10 dag

ser pleśniowy

15 dag

ser ementaler

20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

opłukane winogrona kroimy na połowę usuwamy pestki dodajemy orzechy i pokrojone w drobną kostkę sery składniki lekko mieszamy przygotowujemy sos ser pleśniowy rozcieramy widelcem dodajemy śmietanę sherry pieprz i gałkę muszkatałową salatkę nakładamy do szklanych pucharków sos podajemy oddzielnie w sosjerce