

Kolorowa sałatka serowa z gruszką



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	50 g
majonezu	100 g
octu winnego	20 ml
musztardy	1 łyżka
cebuli	1/2 sztuki
oliwy z oliwek	1 łyżka
uprażonych orzechów nerkowca	30 g
pomidorków cherry	kilka sztuk
sałaty roszponki	50 g
estragon	1 łyżeczka
bulion warzywny	50 ml
camembert	200 serek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos francuski wymieszać z oliwą, dodać majonez, bulion, ocet winny, musztardę, estragon oraz pokrojoną w kostkę cebulę. Sałatę umyć i ułożyć na talerzach. Na niej położyć pokrojoną w cząstki gruszkę, truskawki oraz pomidorki. Sałatkę połączyć sosem francuskim Prymat, podawać z serem i posiekаныmi orzechami.