

Sałatka z serem brie i sezamem w dipie musztardowym



IDEALME



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sos

Musztarda delikatesowa Prymat

ocet balsamiczny

miód płynny 1 łyżka

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

Sałatka

sezam

sałata masłowa

sałata rzymska

rukola

oliwki czarne Smak

brie

cebula biała 1/2

tymianek

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny Prymat w młynku

pomidor

ogórek

Lista składników

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 wszystkie warzywa myjemy, sałatę masłową i rzymską rwiemy na kawałki, dodajemy rucolę, pokrojonego pomidora, ogórka, cebulę i oliwki
- KROK 2 Na suchej rozgrzanej patelni prażymy nasz sezam - uważać żeby się nie spalił. Potem odstawiamy do ostygnięcia.
- KROK 3 ser brie delikatnie kroimy na mniejsze kawałki i dodajemy do naszej sałatki, wszystko delikatnie mieszamy.
- KROK 4 Sos: dodajemy 2łyżki musztardy, oliwę z oliwek, ocet balsamiczny i odrobinę miodu. Doprawiamy do smaku i energicznie mieszamy.
- KROK 5 Na koniec posypujemy naszą sałatkę ostudzonym sezamem i polewamy naszym sosem, wszystko delikatnie mieszamy dodajemy tymianek, doprawiamy do smaku i odstawiamy do lodówki na kilka minut. Smacznego!