Przepis dnia III, odc. 2: Sałatka z serem kozim i prażonymi pestkami słonecznika

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
sałata lodowa	1 szt.
cebula czerwona	1 szt.
pomidorki koktajlowe	10 szt.
kapary	1 łyżka
oliwki czarne	2 łyżki
pestki słonecznika	2 łyżki
ser kozi	200 g
Sos	
Sos sałatkowy grecki ziołowo-czosnkowy Prymat	1 opakowanie
woda	3 łyżki
olej	3 łyżki
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oregano	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Wszystkie składniki sosu połączyć i odstawić do lodówki na 10-15 minut.

KROK 2 Sałatę lodową rwiemy lub kroimy na kawałki.

KROK 3 Dodajemy pokrojoną w piórka czerwoną cebulę, pokrojone na pół pomidorki koktajlowe, pokrojone na pół czarne oliwki oraz kapary i prażone ziarna słonecznika. Mieszamy, doprawiamy solą morską i pieprzem czarnym mielonym.

KROK 4 Całość polewamy przygotowanym wcześniej sosem i dokładnie mieszamy.

KROK 5 Następnie na patelni na rozgrzanym oleju obsmażamy plastry sera koziego.

KROK 6 Na talerzu układamy sałatę na niej plastry sera, ozdabiamy krążkami cebuli, oliwkami czarnymi całymi, posypujemy pestkami słonecznika, doprawiamy oregano i polewamy odrobiną sosu dodatkowo i kilka kropli oleju. Można podawać z bagietką ziołową.