

Sałatka włoska z kozim serem



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

duży pomidor	1/3
miód płynny	1 łyżeczka
odsaczona kukurydza z pyszki	3-4 łyżki
musztarda	3 łyżki
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
sól, pieprz	
lód	2 liście
cebula czerwona	1/3 malej
ser kozi	kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa myjemy i suszymy, cebule obieramy. Sałatę rwiemy na niewielkie kawałki, po czym układamy na talerzu. Cebule kroimy w bardzo cieniutkie piórka. Pomidora kroimy w niewielkie półksiężycy. Miód, musztardę, mieszamy dokładnie, dodajemy niewielką ilość soli i pieprzu. Na sałacie układamy pomidory, które delikatnie posypujemy pieprzem (najlepiej kolorowym), ew. solą, obok pomidorów i w środku talerza kładziemy cebule, i na sałacie kładziemy łyżeczkę kukurydzy. Skrapiamy delikatnie octem balsamicznym i "kropimy" sosem musztardowo-miodowym. Całość posypujemy rozkruszonym w dłoniach serem kozim (można zastąpić serem owczym lub krowim, ale danie straci na swojej włoskości ;)). Całość można posypać świeżą zielenką, a sałatkę spożywamy natychmiast po przygotowaniu.