

Sałatka z mini kiwi, gruszkami i oscypkiem



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na sałatkę

oscypek	400 g (białego oscypka)
rukola	120 g
cebula czerwona	1 szt
gruszki	2 szt
orzechy włoskie	30 g
kiwi	150 g (mini kiwi)

Pieprz czarny mielony Prymat

Składniki na dressing

ocet balsamiczny	3 łyżki
oliwa	2 łyżki
woda	1 łyżka
miód płynny	1 łyżka
sól	

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

W miseczce łączymy wszystkie składniki na sos, odstawiamy na kilka minut żeby smaki się przegryzły.

W drugiej misce mieszamy rukolę z mini kiwi (owoce można przekroić na pół), dodajemy pokrojoną w cienkie talarki czerwoną cebulę i uprażone orzechy.

Gruszki kroimy na ćwiartki i przesmażamy je kilka minut, na koniec delikatnie posypujemy pieprzem.

Oscypka kroimy w plasterki o grubości ok. 1-2 cm i smażymy na rozgrzanej patelni z każdej strony po kilka minut – ser powinien się ładnie zarumienić.

Sałatkę rozkładamy na talerzach, na wierzch układamy usmażone plastry oscypka i gruszek. Całość polewamy dressingiem.

Smacznego!