

Sałatka pikantna z serów

Przepis dodany przez użytkownika giustina17



bardzo smaczna przekąska:)

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ser ementaler - 20 dag
- ser górski - 10 dag
- ser gauda - 10 dag
- mała kiść jasnych winogron -
- mała kiść ciemnych winogron -
- duża filiżanka grubo posiekanych orzechów włoskich -
- ser pleśniowy(rokpol) - 15 dag
- gęsta śmietana - szkl.
- 1/2 małego kieliszka wytrawnego sherry -
- świeżo zmielony pieprz -
- gałka muskatołowa -

Etapy przyrządzania:

1.



Oplukane winogrona kroimy na połowę, usuwamy pestki, dodajemy orzechy i pokrojone w drobną kostkę sery, składniki lekko mieszamy.

Przygotowujemy sos: ser pleśniowy rozcieramy widelcem, dodajemy śmietanę, sherry, pieprz i gałkę muskatołową.

Sałatkę nakładamy do szklanych pucharków, sos podajemy oddzielnie w sosjerce.