

Sałata z serem pleśniowym

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- sałata - 1 1/2 szt.
- ser pleśniowy - 20 dag
- mandarynka - 5 szt.
- śmietana - 100 ml
- olej słonecznikowy - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Sałatę oczyścić z zewnętrznych nadpsutych liści. Pozostałe listki opłukać, dokładnie osuszyć. Większe listki rozerwać na kawałki, mniejsze zostawić w całości. Ser pleśniowy pokroić w kostkę. Mandarynki dokładnie umyć gorącą wodą, obrać ze skórki, podzielić na części i starannie oczyścić z białych włókien. Delikatnie zdjąć białe błonki. Cytrynę umyć gorącą wodą, przekroić na pół i wycisnąć sok. Śmietanę wymieszać z łyżką soku z cytryny. Doprawić do smaku szczyptą soli i pieprzu cayenne. Pokrojony ser oraz części mandarynek włożyć do miski, połączyć sosem śmietanowym, delikatnie wymieszać. Liście sałaty ułożyć na półmisku, skropić olejem wymieszanym z resztą soku z cytryny oraz szczyptą soli i pieprzu. Na sałacie ułożyć ser pleśniowy z mandarynkami i sosem. Smak sałatki wzbogacisz, dodając garść rodzynków i posypując nasionami słonecznika (można je wcześniej uprażyć). Sałatkę możesz przygotować z łagodniejszego w smaku żółtego sera, a także z fety. Jeden z gatunków sałaty możesz zastąpić kapustą pekińską. Jeśli dodasz pomarańcze zamiast mandarynek, pokrój je na małe kawałki.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.