

Sałatka pikantna z serów

Przepis dodany przez użytkownika Anonim

Potrawa dobra na każdą okazję.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ser ementaler - 20 dag
- ser górski - 10 dag
- ser gouda - 10 dag
- jasne winogrona - 12,5 dag
- ciemne winogrona - 12,5 dag
- orzechy włoskie posiekane - duża filiżanka
- ser pleśniowy(rokpol) - 15 dag
- gęsta śmietana - 250 ml
- mały kieliszek wytrawnego sherry - 1/2
- świeżo zmielony pieprz -
- gałka muskatołowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Opłukane winogrona kroimy na połowę, usuwamy pestki, dodajemy orzechy i pokrojone w drobną kostkę sery (bez sera pleśniowego), składniki lekko mieszamy.
- 2.** Przygotowujemy sos: ser pleśniowy rozcieramy widelcem, dodajemy śmietanę, sherry, pieprz i gałkę muskatołową.
- 3.** Sałatkę nakładamy do szklanych pucharków, sos podajemy oddzielnie w sosjerce.

Jak podawać?

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

Uwagi:

Rodzaje serów można dobrać według własnych upodobań.