

Sałatka serowa z winogronami

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Ciemne i jasne winogrona dodane do sałatki serowej zasadniczo zmieniają jej smak, uczynią bardziej delikatną i wyrafinowaną

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciemne winogrona - 20 dag
- Jasne winogrona - 20 dag
- Melon lub arbuz - 40 dag
- Ser żółty w plasterkach - 30 dag
- Olej - 4 łyżka(i)
- Posiekany szczypiorek - 1 łyżka(i)
- Musztarda - 1-2 łyżeczka(i)
- Dżem lub konfitura - łyżka(i)
- Jasny ocet winny - 2 łyżka(i)
- Sól -
- Pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Winogrona umyć, jeśli trzeba, usunąć pestki. Melon obrać usunąć gniazda nasienne, miąższ pokroić w plasterki. Plasterki sera i melona pokroić w słupki
- 2.** Dżem połączyć z musztardą, dodać szczypiorek, ocet i olej, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- 3.** Wszystkie składniki połączyć sosem, wymieszać i odstawić na 10 minut
- 4.** Przed podaniem można posypać prażonymi orzeszkami.