

sałatka z serem Roquefort

Przepis dodany przez użytkownika diduś



bardzo wykwintne danie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- orzechy włoskie -
- cykoria -
- gruszki -
- ser Requefort -
- natka pietruszki -
- estragon -
- ocet winny -
- oliwa z oliwek -
- olej w orzechów włoskich -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1.

Przygotowanie:

Rozłupać orzechy i wyjąć z nich jądro. Orzechy pokroić lub podzielić na połówki. Cykorię umyć, wysuszyć i podzielić na listki. Ułożyć ją na talerzach. Gruszki umyć, pokroić w ćwiartki i usunąć z nich pestki.

Każdą ćwiartkę gruszki pokroić na trzy plastry i położyć na cykorii. Posypać orzechami. Ser rozgnieść i rozrzuć na orzechach i gruszkach. Zioła opłukać i osuszyć. Oderwać listki do przybrania.

Sos:

Ocet wlać do miseczki, dodać sól, olej oraz oliwę. Ubić na jednolity sos. Następnie polewać nim każdą porcję sałatki. Posypać dla ozdoby listkami trybuli i estragonu. Do tego można podać delikatny drink. Potrzebna będzie butelka półsłodkiego szampana i sok z mandarynek.