

Sałatka z gruszką i serem pleśniowym z sosem balsamicznym



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **354** Ocena: **3790**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- opakowanie roszponki
- Ser Camembert
- 5 plasterków szynki dojrzewającej
- 2 gruszki
- sok z połowy cytryny
- odrobina miodu
- Sos balsamiczny:
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 2,5 łyżeczki octu balsamicznego
- 2 łyżeczki miodu
- łyżeczka musztardy
- łyżeczka oregano
- Pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Roszponkę dokładnie myjemy i osuszamy. Ser kroimy na plasterki, a szynkę dzielimy na mniejsze kawałki. Gruszkę obieramy, kroimy na plasterki, skrapiamy sokiem z cytryny, polewamy miodem i dokładnie mieszamy. Do miski wrzucamy kolejno roszponkę, szynkę, gruszkę i ser.
- 2 Wszystkie składniki do sosu umieszczamy w słoiku, zakręcamy i wstrząsamy kilka razy do połączenia składników.

Sałatkę polewamy sosem dopiero w momencie podania.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: