Sałatka z serem koryciński m i gruszkami

My Chcemy Jeść

Polecane na: **sałatki**

Warto wiedzieć:

30 min

łatwy

8 porcji

Składniki:

mix sałat z rukolą - 1 opakowanie
gruszki - 2 szt.
ser koryciński naturalny - 100 g
ser koryciński z czarnuszką - 100 g
orzechy włoskie - 80 g
żurawina - 4 łyżka
SOS: oliwa z oliwek - 3 łyżka
SOS: jasny ocet balsamiczny - 1 łyżka
SOS: musztarda sarepska - 1 łyżka
SOS: miód - 1 łyżka
SOS: sól - do smaku
SOS: świeżo mielony pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sałatę myjemy i osuszamy. Gruszki myjemy, obieramy ze skóry i kroimy w kostkę. Ser koryciński naturalny i z czarnuszką kroimy w kostkę. Orzechy włoskie siekamy.

KROK 2: W misce układamy sałatę, a na niej gruszki i ser. Posypujemy orzechami włoskimi i żurawiną.

KROK 3: Oliwę, ocet, musztardę i miód łączymy w całość i energicznie mieszamy. Doprawiamy solą morską i obficie świeżo mielonym pieprzem.

KROK 4: Całość polewamy sosem musztardowo - miodowym. Podajemy z ulubionym pieczywem.