

Sałatka z roszponką i serem pleśniowym



Autor: **brysska**
Przepisów: **539** Ocena: **18965**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 opakowanie sałatki roszponki
- 1 jabłko
- 2 opakowania serka camembert
- 2 łyżeczki miodu naturalnego
- garść orzechów włoskich

Sposób przygotowania:

- 1 Sałatkę dokładnie płuczemy i osuszamy za pomocą ręcznika papierowego. Na półmisku układamy sałatę roszponkę (u mnie szklane naczynie do pieczenia tarty). Jabłko dokładnie płuczemy, oczyszczamy z gniazda nasiennego i z łupką kroimy w takie plasterko-ćwiartki. Układamy je na sałatce.



- 2 Serek kroimy w ćwiartki i przekładamy do folii aluminiowej. Podgrzewamy w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 5-8 minut, tak aby zaczął być płynny w środku* cały czas trzeba kontrolować (ser można też podgrzać w mikrofalówce tylko bez folii tak przez 1 minutkę). Tak podgrzany ser układamy na sałatce z jabłkiem. Polewamy go miodem i obsypujemy orzechami włoskimi. Podajemy zaraz po przygotowaniu. Najlepiej sałatka smakuje

z podpiekaną bułką z czosnkiem. Smacznego !!!



3 ;-D



4 ;-)))



Twoje notatki do przepisu: