

Sałatka z serem korycińskim i figami



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **572** Ocena: **5420**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ser koryciński - 100g
- Jarmuż - 10 liści
- Suszone pomidory - 3 plastry
- Pomidor - 1 szt
- Gruszka - 1 szt
- Figa świeża - 2 szt
- Migdały słupki - 1 łyżka
- Olej - 1 łyżka
- Sałatka włoska - mix przyprawy - 1 łyżeczka
- Pomidory suszone mielone - 1/2 łyżeczki
- Czarnuszka - szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Jarmuż kroimy w kostkę lub paski i sparzamy - przelewamy wrzątkiem, a potem zimną wodą. Osuszamy. Suszone pomidory kroimy w plasterki, pomidora w ćwiartki, gruszkę i figi w ósemki, a ser w kostkę. Olej łączymy z przyprawami do sosu włoskiego. Mieszamy powyższe składniki. Posypujemy suszonymi, mielonymi pomidorami, czarnuszką i migdałami.



Twoje notatki do przepisu: