

Салат с грушами и орехами



Продукты на две порции

| | |
|--------------------------------|----------|
| Сыр твердых сортов | 150 гр. |
| Соль морская | по вкусу |
| Мёд натуральный | 1 ст. л. |
| Сок лимонный | 20 гр. |
| Груша | 3 шт. |
| Орех грецкий | 10 шт. |
| Салат-латук | 100 гр. |
| Масло оливковое рафинированное | 4 ст. л. |

Приготовление

1. Обжарить в меду грецкие орехи, выложить их на тарелку или металлический противень, чтобы они не слиплись.
2. Листья салата мелко нарезать.
3. Груши нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть их соком лимона, чтобы они не потемнели.
4. Смешать груши с листьями салата, добавить нарезанный кусочками сыр твердых сортов орехами.
5. Соединить оливковое масло с лимонным соком, посолить, поперчить и перемешать. Залить получившейся заправкой салат.
6. Все еще раз аккуратно перемешать.

Другие рецепты смотрите на Oede.by