Салат с грецкими орехами и грушами

Автор: Мухаббат
24.02.2012 08:03 -

Я приветствую наличие фруктов в таких салатах. Они создают какой-то, на мой взгляд, магический вкус. Сочетание груши и сыра вообще считаю классикой. Салат лёгкий, весенний, яркий. Думаю, что он Вас покорит своей, с одной стороны простотой, а с другой, своей пикантностью!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 пучок мелкого листового салата

1 средняя груша

5 шт. грецких орехов

30 гр. твёрдого сыра «Пармезан»

1 ст.л. лимонного сока

2 ст.л. оливкового масла

1 ст.л. светлого бальзамического уксуса

0,5 ч.л. сахара

соль и молотый чёрный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Листья хорошо промыть в проточной воде и обсушить при помощи бумажного полотенца.

Грушу вымыть, обсушить и нарезать на продольные дольки, удалив сердцевину. Сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели.

Сыр натереть на плоской тёрке (должны получиться мелкие хлопья).

Очищенные грецкие орехи крупно порубить .

В чашке смешать оливковое масло с бальзамическим уксусом, сахаром, солью и перцем. Взбить при помощи венчика или вилки (сахар должен раствориться).

На плоскую тарелку выложить листья салата, сверху выложить груши, посыпать орехами. Обильно полить салат заправкой и сверху посыпать сыром.

{jcomments on}