

## Салат из огурцов, шпината и сыра с яйцами

Автор: Мухаббат

12.11.2012 07:53 - Обновлено 12.11.2012 07:56

---



*Салат освежающий, нежный и весьма пикантный. Необычная заправка придаёт этому салат изысканность, а яйца придают ему праздничность. Однозначно стоит попробовать.*

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

## **Салат из огурцов, шпината и сыра с яйцами**

Автор: Мухаббат

12.11.2012 07:53 - Обновлено 12.11.2012 07:56

---

**на 4 порции:**

**2 пучка молодого шпината**

**3 средних огурца**

**4 яйца**

**50 гр. твёрдого козьего сыра (можно заменить сыром «пармезан»)**

**100 гр. сыра с плесенью**

**5 ст.л. оливкового масла**

**1 ч.л. кунжутных семян**

**соль**

## Салат из огурцов, шпината и сыра с яйцами

Автор: Мухаббат

12.11.2012 07:53 - Обновлено 12.11.2012 07:56

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца отварить вкрутую (8-10 минут), остудить в холодной воде, очистить и нарезать на четвертинки.

Козий сыр натереть на мелкой тёрке, высыпать в миску. Взбивая сыр вилкой, тонкой струйкой влить масло.

Огурцы вымыть, обсушить бумажным полотенцем, разрезать напололам и нашинковать тонкими ломтиками. Слегка посолить, добавить семена кунжута и перемешать.

## Салат из огурцов, шпината и сыра с яйцами

Автор: Мухаббат

12.11.2012 07:53 - Обновлено 12.11.2012 07:56

---

Шпинат при необходимости вымыть и удалить стебельки, оставив только молодые листочки. Добавить шпинат в миску с огурцами, влить заправку и сыра и масла, перемешать и выложить в сервировочные тарелки. Выложить на поверхность салата сыр с голубой плесенью и украсить яйцами.



{comments on}