Салат из пекинской капусты с сушёной клюквой, арахисом и сливочным сыром

Автор: Мухаббат
11.06.2014 08:14 -

Продолжаю использовать американскую сушёную клюкву, на этот раз в салате. Очень вкусный, нежный и пикантный вкус получается. Сочетание продуктов очень гармоничное. Рекомендую!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 маленький вилок пекинской капусты

1 небольшая красная сладкая луковица

50 гр. мягкого сливочного сыра (можно заменить брынзой)

горсть жареного очищенного арахиса

горсть сушёной клюквы

3 ст.л. растительного масла

1 ч.л. бальзамической глазури

соль

молотый чёрный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пекинскую капусту разобрать на листики и вымыть, обсушить бумажным полотенцем. Листья крупно нарезать и выложить в чашку.

Красный лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Добавить к капусте. Также добавить сушёную клюкву и арахис. Посолить и поперчить.

Растительное масло смешать с бальзамической глазурью и добавить к салату. Перемешать. Выложить салат в сервировочную тарелку и сверху выложить сыр, предварительно раскрошив.

{jcomments on}