Салат из трёх перцев с окороком и сыром

Автор: Мухаббат
20.01.2012 09:06 -



В этом салате главное – правильная нарезка. Каждый ингредиент должен быть нарезан одинаковыми кусочками, и при этом нарезка разных ингредиентов должна отличаться друг от друга – тогда салат смотрится нарядно.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 сладких перца (зелёного, желтого и оранжевого цвета)

200 гр. колец ананаса в сиропе

200 гр. тамбовского окорока (постной части)

150 гр. сыра (копчёного или типа голландского)

2 ст.л. бальзамического уксуса (можно яблочного)

1 ст. л. коньяка (или бренди)

свежемолотый чёрный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перцы вымыть, удалить семена и плодоножки, мякоть нарезать красивыми квадратиками со стороной 1,5 см.

Сыр нарезать одинаковыми ломтиками толщиной 0,5 см, а затем равнобедренными треугольниками со стороной 2,5 см.

Окорок нарезать длинными тонкими полосками.

Ананасовые кольца откинуть на дуршлаг (сироп сохранить) и обсушить. Нарезать их небольшими сегментами.

Для заправки влить ананасовый сироп в сотейник, добавить коньяк и уксус, уварить на среднем огне наполовину, остудить.

Смешать все ингредиенты, полить заправкой, выложить на блюдо, посыпать свежемолотым перцем, украсить листочками салата и подать.

P.S. Хочу сказать о том, что если Вы не приветствуете наличие ананаса в салатах, то лучше этот ингредиент исключить. В этом случае можно заправить салат бальзамическим уксусом и оливковым маслом.

{jcomments on}