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:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

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

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.

{jcomments on}