



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Салаты » Салат с Горгонзолой

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Салат с Горгонзолой

4 мая 2012 12:07 · <https://open-cook.ru/recipes/salat-s-gorgonzolaj>



Наконец-то я сделала этот салат, салат с моим любимым сыром Горгонзола!

На 2 порции нам понадобится:

- 40-50 гр сыра Горгонзола
- 150 гр куриного филе
- 1 небольшая груша
- 6 помидорок черри
- Салат обычный
- Салат дуболистный
- 1/2 ст.л. дижонской горчицы

- 2 ст.л. оливкового масла для заправки и 1 ст.л. для мяса
- соль, перец
- 1/2 лимона

Куриное филе нарезаем не толстыми ломтиками:



Обжарить филе на оливковом масле до золотистой корочки, главное, не пересушить:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Обжаренные кусочки филе нарезаем вдоль на 2-3 полоски:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Грушу очищаем от кожуры и семян, нарезаем небольшими кубиками, помидоры черри режем на 4 части:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Сыр тоже нарезаем небольшими кубиками:



Моем и сушим листья салата:



Рвем его руками на тарелки, чтобы получилась пышная горка:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Хаотично разбрасываем кусочки груши и дольки помидоров:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Раскладываем сыр и мясо, солим и перчим (лучше использовать свежемолотый перец, он ароматнее):



орел-сооб.ги Открытая кухня Анны Нечаевой

Для заправки смешиваем в миске масло, горчицу и 1/2 ч.л. лимонного сока, растираем вилкой до однородной консистенции:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Поливаем нашим соусом салат и наслаждаемся вкусом:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Приятного аппетита!

Комментарии: 4



barsunya # 06:52 8.05.2012

Потрясающе! очень понравилось.



Анна Нечаева # 09:31 8.05.2012

Рада, что вам понравилось))



Гость # 09:34 3.10.2012

Спасибо за рецепт! Несложно, легко и вкусно!



Наталия # 15:49 25.12.2014

Огромное спасибо за рецепт. Великолепный салат!