



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Салаты » Салат с жареным персиком и сыром

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Салат с жареным персиком и сыром

10 октября 2016 14:59 · <https://open-cook.ru/recipes/salat-s-zharenym-persikom-i-syrom>



Да-да, это салат с жареными персиками. И козьим сыром, кстати. Зачем же жарить персики, спросите вы? А потому что вкусные. Во время жарения они немного карамелизуются, а вкус и аромат становятся насыщеннее. Они отлично дополняют завтрак (кашу, творог, тосты), салат и мясную закуску. Да, жареные персики с мясом тоже хороши, например, с жареным беконом или запеченным куриным филе.

Но в этом рецепте у нас салат. Очень вкусный и красивый!

На 2 порции:

- половина персика
- 2 горсти микса салата (какой любите салат, такой и берите, хоть микс, хоть рукколу, хоть самый обычный)
- 50-70 гр козьего сыра
- чуть-чуть оливкового масла
- бальзамический соус по вкусу

Половинку персика нарезать ломтиками. Можете их сделать толстыми, если хотите, у меня они были толщиной примерно 3 мм. Разогреть сковороду с антипригарным покрытием. Обжарить на сухой сковороде ломтики персика до золотистого цвета и сумасшедшего запаха. Не обязательно жарить на сковороде-гриль, обычная тоже подойдет. Не стоит жарить персики до состояния пюре, а то придется соскрести его со сковороды. Я снимаю ломтики, когда они становятся мягкими, но еще хорошо держат форму.



Салатные листья порвать руками на небольшие кусочки, козий сыр порезать небольшими кубиками. Сложить все это в миску, добавить оливковое масло и перемешать. Разложить салат по тарелкам, а сверху разместить персиковые ломтики. Добавить немного бальзамического соуса (по вкусу). Козий сыр довольно соленый, поэтому соли здесь не нужно.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!