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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Салат с хурмой и бурратой.

24 декабря 2020 22:10 · https://open-cook.ru/recipes/salat-s-khurmoj-i-burratoj



Несколько лет назад открыла для себя хурму как ингредиент в салате. И знаете, она прекрасна. В этот раз для праздничного стола я решила поженить хурму и сыр буррата, сочетание получилось отличным и его замечательно дополняют листья салата. У меня был микс, но подойдёт любой. Только имейте ввиду что руккола имеет немного острый вкус и добавляйте ее с осторожностью.

Буррата, как правило, довольно приличного размера и не хватит для 4-5 человек.



На 5 порций:

- 2 хурмы
- 1 сыр бурата
- пачка салатных листьев или один куст, если берёте салат в горшочке
- 3-4 помидорки Черри для дополнительного привкуса
- оливковое масло
- семечки кунжута или смесь семян для салата

Листья салата порвать руками если они большие и разложить на блюде. В центр положить сыр, а вокруг хурму, нарезанную дольками или тонкими ломтиками. Полить оливковым маслом и посыпать кунжутом.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой