



САЛАТ С КЛУБНИКОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ

Случайный в этом салате, только барбарис. Кто-то выложил его на кассе, а я подумала - "пригодится" и купила.

Особой вкусовой нагрузки в этом салате он не несет, зато красиво!

А вот все остальные ингредиенты - это настоящий оркестр вкуса - каждый из них играет свою партию во вкусе и в "визуальной части"!



Понадобится:

Итак, что важно:

клубника - 250 граммов

помидоры "яски" - 2 штуки

Именно этот сорт помидор самый вкусный в наших краях во время, когда сезон клубники! Это первые "наши" - настоящие

помидоры.

желтый помидор - 1 штука

Это визуальная часть, именно желтые помидоры делают салат таким красивым.

зелень - 150 граммов

Классно подходит "корн-салат", но его нужно еще поискать! Ни в коем случае не берите обычные салатные листья. Они в салатах быстро вянут и вообще мне удобно их использовать только в бургерах...

Я взяла свою юные росточки, двух недель от роду из своего огорода! Там руккола, петрушка, укроп, салат "дубок" и еще что-то...

масло - 3 столовые ложки

Я в восторге в салатах от ароматного рапсового масла фирмы **Organico**

мягкий козий сыр - 50 граммов

тыквенные семечки можно заменить миндальными хлопьями -
1 столовая ложка

соль и перец по вкусу

барбарис - 1 чайная ложка

Приготовление:

Нарежь помидоры и клубнику. Я люблю резать помидоры в салат неровно, под углом.



Зелень помой, обсуши и отправь к помидорам и клубнике, посыпь семечками, посоли и заправь маслом.



Перемешай и разложи по порционным тарелкам.
С помощью двух чайных ложек сформируй кружочки из мягкого сыра и выложи на тарелки.
Присыпь перцем и барбарисом!



Я уверена этот салат не только украсит праздничный стол, но и станет твоим любимым июньским салатом!

www.sifood.com.ua - Салат с клубникой и козьим сыром