



Очень простой и вкусный салат для любителей сыра с плесенью. В качестве вазочек для салата я использовала листья пекинской капусты.

Ингредиенты:

- куриное филе - 200 г
- зеленые сочные яблоки - 1 шт. (крупное)
- сыр с плесенью - 100-150 г
- смесь салатов - 300 г
- жаренные семечки подсолнуха - 2-3 ст.л.

для заправки:

- растительное масло - 4-5 ст.л.
- горчица - 1 ч.л.
- мед - 1 ч.л.
- винный уксус - 1 ст.л. или сок лимона 2-3 ст.л.

- соевый соус - 1-2 ст.л.
- соль, перец - по вкусу

кроме того:

- маленькая пекинская капуста для салатниц - по желанию.

Приготовление:

Куриное филе обжарить на растительном масле до готовности, посолить и нарезать тонкими пластинами.



Яблоки по желанию очистить от кожуры и нарезать тонкими полукольцами или мельче.



Сыр с плесенью нарезать кубиками.



К готовой смеси салата можно также добавить пекинскую капусту. Соединить вместе курицу, сыр, яблоки, салатные листья и жаренные семечки (или измельченные орешки).



Приготовить заправку для салата, соединив все ингредиенты. Заправить салат. Из небольших и плотных листьев пекинской капусты сделать "салатницы" и выложить в них салат с сыром с плесенью, украсив по вкусу.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie}{loadposition new}