

Sałatka z serem pleśniowym

Wykwintna Sałatka z Serem Pleśniowym i Figami

Delikatna roszponka, aromatyczny ser pleśniowy, soczyste figi i delikatne plastry wędzonego kurczaka tworzą harmonijną kompozycję smaków w tej wyjątkowej sałatce. Całość dopełnia orzeźwiający dressing na bazie soku pomarańczowego, który nadaje potrawie cytrusowej nuty, idealnie kontrastującej z wyrazistym charakterem sera. Chrupiące orzechy włoskie dodają tekstury, a kolorowe pomidorki koktajlowe – świeżości i koloru.

Dla kogo?

Sałatka zadowoli podniebienia zarówno miłośników wykwintnych dań, jak i osób poszukujących lekkiego, ale sycącego posiłku. Jest idealna dla wielbicieli kontrastujących smaków – słodkich fig, pikantnego sera pleśniowego i delikatnego kurczaka. Doskonała propozycja dla osób ceniących sobie potrawy łączące tradycję z nutą elegancji.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas uroczystej kolacji, ale równie dobrze może stanowić samodzielne danie na romantyczną kolację we dwoje. Jest też świetną propozycją na letni lunch w ogrodzie czy spotkanie z przyjaciółmi przy lampce wina. Podana z chrupiącą ciabattą lub grzankami stanie się pełnowartościowym posiłkiem.

Czy wiesz, że?

Sery pleśniowe, takie jak gorgonzola czy roquefort, zawierają

kultury bakterii, które nie tylko nadają im charakterystyczny smak, ale także wspierają trawienie. Figi z kolei są bogatym źródłem błonnika i minerałów, co czyni tę sałatkę nie tylko smaczną, ale i wartościową odżywczo.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami serów pleśniowych – każdy nada sałatce nieco inny charakter. Zamiast fig spróbuj dodać gruszki lub winogrona. Kurczaka możesz zastąpić plastrami pieczonej kaczki lub wędzonego łososia. Dla wegetarian świetną alternatywą będą grillowane plastry bakłażana lub tofu.