Sałatka z sera i prosciutto

Trudność:

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 0min
Całkowity czas: 20min , Porcja: **4**

331 Kalorii , **0 g** Cukrów , **35 g** Tłuszczy , **2 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: https://srecepty.pl/salatka-z-sera-i-prosciutto

Przygotowanie

Seler naciowy pokrój w 5-centymetrową zapałkę. Miętę pokrój w paski. Ser pokrój w małe kosteczki. Seler, miętę i rukolę wrzuć do dużej miski. Przygotuj dressing, mieszając w małej miseczce oliwę z sokiem z cytryny. Dopraw do smaku i ubij trzepaczką, aż lekko zgęstnieje. Dolej go do sałatki i dokładnie wymieszaj. Potrawę nałoż na 4 talerze i na każdą porcję daj trzy plastry prosciutto. Posyp kosteczkami sera.

Porady dotyczące przepisu

Sałatkę podajemy z pieczywem.

Składniki

- 12 plastrów prosciutto
- 6 małych łodyg seleru naciowego
- 10 listków mięty
- 100 g rukoli
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- sok z cytryny
- 150 g seru twardego
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu

Kategorie

Całoroczne, Warzywa, Rodzina, Sałatki