

Салат Романо с соусом сальса

25–30 Мин.

Способ приготовления

1. Промойте салатные сердцевины и просушите. Разрежьте пополам. В миске смешайте оливковое масло с итальянскими травами и солью. Замаринуйте салат в оливковом масле и оставьте настаиваться.
2. Приготовьте сальсу. Маслины и лук мелко нарежьте. Также мелко нарежьте кинзу и базилик. Персики помойте и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все ингредиенты.
3. Обжарьте салатные сердцевины. При необходимости снова смажьте оливковым маслом. Затем выложите на салат соус сальса и сливочный сыр. Посыпьте пармезаном. Наслаждайтесь готовым блюдом вместе со свежим хлебом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Сердцевина салата Романо
20 мл	Оливковое масло
1 щепотка	Соль морская
50 г	Тертый сыр
1 щепотка	Приправа Итальянские травы

Для сальсы

3 шт.	Персики
600 г	Маслины
0.5 шт.	Лук белый
0.5 пучка	Кинза
0.5 пучка	Базилик