

Салат со свежей клубникой и бурратой

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Натрите цедру лимона, а затем выдавите половинки лимона. Промойте травы для салата. Вымойте и разрежьте пополам или на четыре части клубнику. Редис помойте и разрежьте на половинки или четвертинки.
2. Для заправки смешайте горчицу, лимонный сок, мед и приправу с кейлом для клубничного салата. Добавьте оливковое масло и немного посолите.
3. Смешайте травы с клубникой и редисом. Вылейте на него заправку и перемешайте.
4. Разделите буррату, добавьте в салат и перемешайте. Подавайте со свежим багетом. Приятного аппетита!

ПОДСКАЗКА: Вместо буррaты можно использовать сыр фета.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

200 г	Клубника
200 г	Травы для салата (любые)
75 г	Редис
2 шт.	Буррата
1 ч. л.	Сладкая горчица
3 ст. л.	Оливковое масло
1 шт.	Лимон
1 ч. л.	Мед
1 ч. л.	Приправа с кейлом для клубничного салата
1 щепотка	Перец черный молотый