

Sałata z karmelizowaną gruszką

Składniki:

Sałata - najlepiej rucola lub mieszanka
 Gruszka
 Garść orzechów włoskich
 100 gramów niebieskiego, pleśniowego sera
 Ocet balsamiczny
 Łyżka masła
 2 łyżki ciemnego cukru

Przygotowanie:

Umyć sałatę, rozłożyć na talerzu.
 Gruszkę pokroić ćwiartki.

Na patelni rozpuścić masło, dodać cukier, dodać ocet balsamiczny, poczekać chwilę aż cukier się rozpuści. i Dodać gruszki i orzechy włoskie. Wymieszać razem z cukrem i octem.

Wyłożyć na sałacie gruszki, razem z orzechami, dodać porwaną w kawałki gorgonzolę lub inny pleśniowy ser. Polać pozostałym płynem z patelni. Podawać z grzanką.

Smacznego!!! :)

