

Sałatka w serowych koszyczkach

Liczba porcji: 3

Serowe koszyki:

- 150 g sera żółtego (np. gouda lub edamski)

Sałatka:

- 3 serowe koszyczki
- puszka tuńczyka
- 70 g fety
- 3 łyżki groszku z puszki
- 3 łyżki kukurydzy z puszki
- kilka pomidorków
- 3 łyżeczki sosu winegret
- przyprawa do sałatek

Serowe koszyczki: Ser żółty ścieram na tarce na średnich oczkach. Powinny wyjść wiórki podobne do startego parmezanu. Utarty ser dzielę na trzy części. Patelnię teflonową rozgrzewam bez tłuszczu na średnim ogniu. Wsypuję na nią cienką warstwę jednej trzeciej startego sera. Smażę całość aż ser się roztopi i zacznie się lekko rumienić. Wtedy za pomocą drewnianej łopatkı przewracam serową skorupkę na drugą stronę i dosmażam jeszcze chwilę. Po czym przenoszę łopatką warstwę sera na miseczkę. Przykrywam papierem do pieczenia i formuję kształt koszyczka. Chwilę trzymam i zdejmuję gotowy koszyczek z naczynia.

Sałatka w koszyczkach: Fetę kroję w niewielką kostkę. Tuńczyka osączam z oleju. Pomidorki myję i kroję na cząstki. Do serowych koszyczków nakładam na przemian po trochu pomidorków, groszku, kukurydzy, kawałków fety i tuńczyka. Wierzch sałatki skrapiam sosem winegret. Całość posypuję przyprawą do sałatek. Od razu podaję, gdyż koszyczki gdy długo w nich leży sałatka stają się wilgotne. Najlepiej podawać tę sałatkę w koszyczku serowym umieszczonym na talerzyku.

Smacznego! :)