



Салат из шпината с нутом, мандариновыми дольками и апельсиновым соусом



Ингредиенты

- Свежий шпинат – 250 г
- Мандарины свежие – 3 штуки
- Апельсиновый сок – 80 мл
- Масло сливочное – 1 ст.л.
- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional – 90 г
- Нут маринованный – 60 г
- Осенние пищевые цветы
- Соль, перец по вкус
- Время приготовления 8-10 минут
- Ингредиенты на 2 порции.

Приготовление

Очистить мандарины и разобрать на дольки. - Молодой сыр в рассоле Hochland Professional нарезать произвольной величины на неравные кубики.

На сковороде прогреть апельсиновый сок, добавить промытый шпинат, очень быстро перемешиваем, добавляем нут и мандарины, приправить солью, перцем. Выкладываем на блюдо.

Оставшийся в сковороде сок от припущенного салата загущаем при помощи холодного сливочного масла и данным соусом заправляем салат. - На готовый салат произвольно кладем сыр Hochland Professional, декорируем цветами.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г