



przepisy.pl

## Sałatka ze smażonym serem kozim



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- sałata dębowa lub inna ciemna strzępiasta - 1 sztuka
- sałata endywia kędzierzawa - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- białe szparagi - 1 pęczek
- oliwki zielone - 100 gramów
- czerwona papryka grillowana - 1 sztuka
- pomidory koktajlowe - 100 gramów
- ser halloumi - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 100 gramów
- jogurt naturalny - 100 gramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- majonez - 100 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- Oregano z Turcji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- mąka - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Ser pokrój w trójkąty, panieruj w mące, jajku i bułce. Gotowe trójkąty obsmaż na rozgrzanej Ramie, aby danie nie straciło swej lekkości, a ser był złocisty i aromatyczny. Zdejmij i odsącz na papierowym ręczniku
2. Szparagi obierz ugotuj w lekko osolonej wodzie, ostudź. Sałaty umyj osusz.
3. Liście ciemnej sałaty ułóż na talerzu formując je w krąg, jako pierwszą połóż liście endywii na nie ułóż przekrojone na pół szparagi, obok nich ułóż pokrojona w paseczki wcześniej zgrillowaną paprykę.
4. Do każdej porcji dodaj przekrojonego pomidorka, przekrojone oliwki oraz podsmażony ser.
5. Całość polej sosem przygotowanym po zmieszaniu jogurtu, majonezu z posiekanyim czosnkiem, sokiem z cytryny oraz odrobiną oregano.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)