

Obłędna sałatka z fasolki szparagowej z mozzarellą. Prosty przepis

Lato to bogactwo świeżych warzyw. Na straganach i w sklepach mamy szeroki wybór polskich świeżych warzyw. Wśród nich fasolka szparagowa. Zrób z niej pyszną sałatkę z mozzarellą. Idealna do obiadu, ale i jako wypełnienie lunchboxa.

Składniki sałatki z fasolki szparagowej i mozzarelli

Sałatka z fasolki szparagowej jest banalnie prosta w przygotowaniu. Wyśmienitą zaserwuje nawet początkujący kucharz. Potrzebujesz tylko kilku składników.

- 500 g zielonej fasolki szparagowej
- 150 g sera mozzarella
- 50 g płatków migdałów
- sól

Składniki sosu:

- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżka soku z cytryny
- łyżeczka ostrej musztardy
- pół łyżeczki soli
- duża szczypta czarnego pieprzu
- 1 ząbek czosnku

Jak zrobić sałatkę z fasolki szparagowej

1. Fasolkę umyj, oczyść i pokrój strąki na pół.
2. Na suchej patelni upraż na złoto płatki migdałów, często mieszając.
3. Zdejmij migdały z patelni i postaw ją ponownie na palniku, włóż fasolkę.
4. Dodaj około 50 ml wody, szczyptę soli i nakryj. Gotuj na małym ogniu około 7 minut.
5. Zdejmij pokrywkę i zwiększ moc palnika, gotuj do całkowitego odparowania wody.
6. Przygotuj dresing z podanych składników.
7. Fasolkę przełóż na miskę, dodaj płatki migdałów i porwaną na małe cząstki mozzarellę.
8. Dodaj sos i wymieszaj. Sałatka smakuje wyśmienicie zarówno na ciepło, jak i schłodzona.