

Sałatka z fasoli z sosem pomidorowym i owczym serem



Składniki

700 g - zielonej fasolki
szparagowej
gałązki cząbr
150 g - pomidorów
suszone pomidory
ząbki czosnku
1-2 łyżka - octu
balsamicznego
2-3 łyżka - oliwy z oliwek
sól, czarny pieprz
100 g - sera owczego

Opis wykonania

Sałatka z fasoli szparagowej, cząbr, świeżych pomidorów, suszonych pomidorów i sera owczego.

Fasolę umyć i obrać z włókien. Włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania i dodać cząber. Fasolę gotować na parze, jak podano poniżej. Świeże pomidory przekroić w poprzek, wyjąć pestki i pokroić w kostkę. Zmiksować świeże pomidory, suszone pomidory, czosnek, ocet i olej. Doprawić solą i pieprzem. Fasolę wyłożyć do płaskiej miski lub na półmisek i jeszcze ciepłą polać sosem pomidorowym. Odstawić na minimum 10 minut do przemacerowania. Ser owczy pokroić w drobną kostkę. Przed podaniem połowę wymieszać z sałatką, a drugą połowę posypać po wierzchu. Sposób nastawiania: piekarnik parowy: program automatyczny: "Warzywa" "Gotowanie na parze zielonej fasolki", ok. 33 minuty. Wskazówka: sos pomidorowy pasuje także doskonale do śródziemnomorskich sałatek warzywnych i sałatek do potraw z makaronu. Aby uzyskać rzadszy sos, należy dodać nieco oliwy.