



Sałatka z brzoskwiniami, pomidorami, fetą i orzechami pekan

Autor: najlepszewkuchni.pl

Świetna, idealna na lato sałatka. Połączenie słodkich brzoskwiń z pomidorami, słonym serem feta i ziołami okazało się strzałem w dziesiątkę. Aby nie było nudno, dla przełamania struktury chrupią orzechy pekan. Całość scala balsamiczny sos winegret. Tego trzeba spróbować!

Przygotowanie

Krok 1

Orzechy pekan uprażyć na suchej patelni i odstawić do ostygnięcia.

Krok 2

Ser feta pokroić w pokruszyć w palcach na kawałki.

Krok 3

Przygotować dressing: wszystkie składniki dokładnie ze sobą wymieszać.

Krok 4

Pomidory i brzoskwinie umyć, osuszyć i pokroić na ósemki. Przełożyć na talerz, posypać fetą, orzechami pekan, miętą i bazylią.

Krok 5

Sałatkę polać dressingiem i serwować.

Danie: **Sałatki,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1 duży, dojrzały pomidor,
- 1 brzoskwinia,
- 50 g sera feta,
- ½ szklanki orzechów pekan,
- kilka sztuk pomidorków koktajlowych,
- garść listków mięty,
- garść listków bazylii

Dressing:

- 3 łyżek oliwy z oliwek,
- 1 łyżka octu balsamicznego,
- 1 łyżeczka miodu,
- sól i świeżo zmielony pieprz