



Sałatka z szynką parmeńską, brzoskwiniami, serem feta i rukolą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna, a przy tym także efektowna sałatka z szynką parmeńską, brzoskwiniami, serem feta i rukolą. Całość spaja miodowy sos winegret. Połączenie charakterystycznego smaku szynki parmeńskiej ze słoną fetą i słodkimi brzoskwiniami to strzał w dziesiątkę. Idealna sałatka na lato!

Przygotowanie

Krok 1

Przygotować dressing: wszystkie składniki umieścić w słoiczku, zakręcić i energicznie potrząsać do powstania gładkiego sosu.

Krok 2

Brzoskwinie umyć, osuszyć, usunąć pestki i pokroić w ćwiartki.

Krok 3

Ser feta pokroić w kostkę lub pokruszyć na mniejsze kawałki.

Krok 4

Na półmisek lub dwa talerze wyłożyć rukolę, ser feta, brzoskwinie i porwaną szynkę parmeńską. Polać dressingiem. Serwować natychmiast.

Danie: **Kolacja, Sałatki, Obiad,**

Osób: 2

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 100 g szynki parmeńskiej,
- 100 g sera feta,
- 4 garści rukoli,
- 2 brzoskwinie

Dressing:

- 8 łyżek oliwy z oliwek,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- 2 łyżki miodu,
- sól i świeżo zmielony pieprz