



## Теплый салат из моркови, с обжаренным козьим сыром и апельсинами



### Ингредиенты

° Кинза	4 веточки
° Перец	по вкусу
° Апельсин	3 шт.
° Соль морская	по вкусу
° Имбирь (корень)	5 г
° Свежая морковь	500 гр.
° Сыр козий (зрелый)	250 г
° Масло оливковое extra virgin	100 мл

### Способ приготовления:



25 мин



4 порции



197 ккал

1. Апельсин разделайте на чистые сегменты без пленок (оставшийся сок процедите – он понадобится). Очищенную морковь нарежьте соломкой.<br>
2. Половину масла взбейте в блендере с кинзой, солью и перцем по вкусу.<br>
3. Сыр нарежьте средними ломтиками. Раскалите на сковороде оставшееся оливковое масло и быстро обжарьте сыр с двух сторон. Выложите на пергамент и посыпьте мелко натертым имбирем.<br>
4. В соевнике вскипятите апельсиновый сок и выпарите его в 2 раза. Добавьте морковь и прогрейте в течение одной минуты.<br>
5. Разложите морковь на тарелки, сверху добавьте апельсиновые сегменты, вокруг выложите теплый козий сыр и полейте салат заправкой. Подавайте теплым.

### Совет

Храните апельсины в прохладном сухом месте несколько дней или в холодильнике до двух недель.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>