



SER OWCZY SERWOWANY Z BOBEM I POMIDORAMI (porcja dla 2 - 3 osób)

Składniki:

- 5 - 6 plastrów (o grubości $\frac{1}{2}$ cm) sera hallumi*)
- 200 g bobu
- 2 szt. twardych, ale dojrzałych pomidorów
- 1 czerwona cebula
- 1 - 2 łyżki octu winnego
- 2 łyżki oliwy
- kilka listków świeżej mięty
- sól i pieprz do smaku

*) *ser hallumi można zastąpić oscypkiem*

Wykonanie:

- bób ugotować do miękkości (około 5 minut) i odstawić do przestudzenia
- cebulę obrać, przekroić wzdłuż na pół i pokroić w piórka
- pokrojoną cebulę rozsypać na płaskiej misce, posolić, polać octem winny i odstawić na 15 minut
- bób obrać z łupinek, pomidor pokroić w kostkę, a mięte drobno posiekać
- ser natrzeć oliwą i przysmażyć na patelni
- na cebulę rozsypać pomidory i bób, skropić oliwą, doprawić solą i pieprzem do smaku oraz posypać mięte
- na górze sałatki położyć ciepły ser

Przepis autorstwa Agaty Jędraszczak, autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl