

## Салат с Жареной грушей, горгонзолой и виноградом

Сложность: **средняя**



В инструкции

1 порция

Время  
приготовления

20 минут

Масса нетто

220 гр.

Пищевая ценность  
на 100 гр. продукта

белки 9,5 гр.

жиры 11,6 гр.

углеводы 16,2 гр.

калории 209 Ккал.

Состав набора:



Сыр моцарелла  
в панировке



Масло  
сливочное



Сыр пармезан  
тертый



Кедровый  
орех

Инвентарь  
для приготовления:

- разделочная доска
- лопатка
- сковорода
- ложка
- нож



Груша



Микс салата



Мёд



Сыр  
горгонзола



Виноград

Дополнительные  
ингредиенты:

- соль
- масло растительное

# Кинза Маркет



Посмотрите  
видеоинструкцию на сайте  
[kinzamarket.ru](http://kinzamarket.ru)



Поднесите смартфон к QR коду  
уместив весь квадрат кода  
в камеру, произойдет  
считывание кода.

## Инструкция по приготовлению



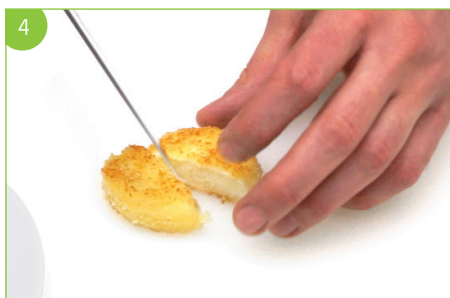
1. У груши ножом удалите сердцевину и плодоножку. Очистите кожуру и нарежьте мякоть груши дольками.



2. Виноград порежьте пополам и удалите из него кончиком ножа косточки.



3. Возьмите сковороду и разогрейте 3 столовых ложки растительного масла. На среднем огне обжарьте до золотистого цвета с каждой стороны панированную моцареллу, пока она не станет мягкой. Не забудьте, что панированную моцареллу следует жарить только в замороженном виде, иначе она растает на сковороде.



4. Обжаренную моцареллу разрежьте пополам.



5. Разогрейте на сковороде 3 столовые ложки растительного масла. Выложите на сковороду дольки груши и жарьте их на среднем огне около 1 минуты, затем переверните на другую сторону. Через 30 секунд добавьте мед, кедровый орех и сливочное масло. Аккуратно перемешайте, стараясь сохранить дольки груши целыми. Еще через 30 секунд снимите с огня сковороду, и немедленно добавьте в нее 2 столовые ложки кипяченой воды.



6. В тарелку горкой по диагонали выложите микс салата. Затем, равномерно выложите поверх микса салата жаренную грушу, виноград и жаренную моцареллу.



7. В завершении так же равномерно выложите кусочки сыра горгонзола, полейте получившимся в сковороде соусом с кедровыми орешками. Посыпьте готовое блюдо тертым пармезаном.

**Наслаждайтесь!**