Состав:

150-200 г сыра моцарелла-мини

20-25 помидоров черри (примерно 250г)

4-5 листов салата Айсберг

Для заправки (для соуса песто):

15-20 г зеленого базилика

1-2 ст.л кедровых орешков

2 ст.л. тертого сыра пармезан

1 крупный зубчик чеснока

40 мл оливкового масла Extra Virgin

соль

черный молотый перец

Рецепт салата с моцареллой и соусом песто:

Помидоры черри и листья салата Айсберг промыть и обсушить. Черри разрезать пополам, листья салата Айсберг нарезать размером примерно 2 х 4 см. Все выложить в салатник, сюда же добавить маленькие шарики моцареллы.

Для приготовления соуса песто промыть и обсушить базилик, очистить и промыть чеснок. В блендер поместить чеснок, базилик, кедровые орешки и все измельчить, посолить, поперчить, добавить тертый пармезан и, продолжая взбивать,понемногу добавить оливковое масло. Если песто получается очень густым, можно добавить еще 1-2 ст.л. воды и еще раз все перемешать в блендере.

Приготовленным соусом песто заправить салат из моцареллы с помидорами черри и Айсбергом.

Приятного аппетита!