

# Sałatka z orzechami i kulkami z 4 serów

Szukając dania na romantyczną kolację, musimy pamiętać, aby nie serwować nic ciężkiego. Musimy wiedzieć, że po takiej kolacji mamy czuć się lekko.

Po kolacji przecież czas na pyszny deser, który gdzieś musimy zmieścić ! Dlatego dzisiaj przedstawiam Wam przepis na pyszną i wykwintną sałatkę. Muszę tylko dodać, że nie jest to sałatka dla każdego. Ja kiedyś nawet bym jej nie powąchała, nawet nie chciałam patrzeć na ser gorgonzola. Aletoczyło, że ten "śmierdzący" ser stał się czymś co dodaje do sałatek, sosów czy nawet pizzy i muszę przyznać, że naprawdę go uwielbiam ! Ale jeśli go nie lubicie to po prostu pomińcie ten składnik.

Sałatka bardzo ładnie się prezentuje, a robi się ją banalnie! Wszystko to dzięki kuleczkom z 4 serów, które po wymieszaniu formuje się w kulki i obtacza w np. ziołach, słodkiej lub ostrej papryce czy pokrojonych orzechach. Wszystko robi się bardzo szybko, ale nie zostawiamy tego na ostatnią chwilę. Lepiej przygotować kulki na godzinę lub nawet dwie i zostawić je w lodówce i wyszykować się na kolację, będą twardsze i zachowają swój kształt.

## Sałatka z orzechami i kulkami z 4 serów

### Składniki na kulki:

50 g sera Ricotta

*(można go znaleźć w lidlu, ale możecie użyć w zamian zwykłego sera białego)*

50 g sera żółtego *(startego)*

50 g sera gorgonzola *(lub blue cheese – lidl lub biedronka)*

50 g sera feta

+ jako posypka

posiekane orzechy włoskie, słodka papryka mielona, świeże zioła lub jedna z nich



### Wykonanie:

W małej misce zwyczajnie mieszamy dokładnie wszystkie rodzaje serów. Możecie dosolić i dopieprzyć jeśli lubicie. Feta sama w sobie jest słona więc jak dla mnie nie trzeba. Taką masę możemy włożyć na 15 do 30 minut do lodówki, aby łatwiej formowało się kulki.



Z masy robimy kulki. Wedle uznania. Możecie zrobić więcej małych lub mniej dużych!

**Twórcie! Może nawet uda się zrobić SERDUSZKA <3**

Kulki obtaczamy w wybranej lub po prostu w 3 posypkach.

Kładziemy na talerzu i wstawiamy do lodówki do czasu przygotowania sałatki.



Gdy nasze kulki się chłodzą czas na przygotowanie dressingu:

**Składniki:**

2 łyżki oliwy z oliwek  
2 łyżki soku z cytryny  
1 łyżeczka miodu  
1 posiekany ząbek czosnku  
mała garstka orzechów włoskich, również posiekanych  
sól i pieprz do smaku

**Oczywiście do tego wszystkiego sałata, może być rzymska,  
albo zwyczajnie mix sałat.**



Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.  
Polewamy posiekaną sałatę i układamy na niej nasze kulki serowe.





**SMACZNEGO KOCHANI !!!**

