



## САЛАТ С ИНЖИРОМ И ДЫНЕЙ

Инжир украсит любое блюдо, а в салате он просто "в своей тарелке"!

Сочетание инжир, дыня, нежный несоленый сыр и кисло-сладкая бальзамическая глазурь - это стоит того, чтобы попробовать!



### Понадобится:

- салат "ромен" - 1 пучок
- лук порей - несколько слайсов
- синий лук - 1/2
- инжир - 2-3 плода
- нежный несоленый сыр (у меня обычный, не копченый адыгейский) - 30 граммов
- дыня (желательно оранжевая, сорт "Карибское золото") - 1/4
- бальзамическая глазурь - 1 столовая ложка
- растительное масло - 1 столовая ложка
- соль и перец по вкусу

## Приготовление:

Листья салата "ромен" раздели, промой и измельчи руками. Обсуши. Выложи в глубокую тарелку, добавь оба вида лука, полей бальзамической глазурью, посоли, поперчи и перемешай.



Выложи на порционную тарелку. С помощью ложечки из центра дыни вытащи кусочки круглой формы (можно просто нарезать кубиками). Выложи дыню поверх салатных листьев. Добавь помытый и порезанный на 4 части инжир, посыпь раскрошенным сыром. Полей еще немного глазурью и добавь еще чуть-чуть перца!

