

שקופות טעים עם טרה!



סלט רוקט עם תמרים לחים וגבינה



המרכיבים:

4 מנות

☒ חבילה גבינת טוב טעם 3% טרה
6 - 8 תמרים לחים מקולפים, מגולענים
ופרוסים לעובי של ☒ ס"מ
צרור עלי רוקט שטופים
1 כף דבש מפרחי אבוקדו (או דבש רגיל)
מיץ מ- ☒ לימון
3 כפות שמן זית
מלח דק לפי הטעם

אופן הכנה:

בתחתית הצלחת מפזרים את התמרים
ומעל מפוררים חתיכות (ציאנקים) של גבינה.
מזליפים מעל דבש בצורה אחידה.
חותכים את עלי הרוקט לשערות דקיקות (אפשר גם
להשאיר אותם שלמים) ומפזרים מעל התמרים
והגבינה.
בקערה מערבבים לימון ושמן זית ומזליפים על כל
הסלט. מתבלים במלח דק ומגישים.