

Човники із цикорію

Вишукана закуска для справжніх гурманів.

Листя цикорію мають пікантний, злегка гіркуватий присмак та за формою нагадують човники, тому їх часто використовують як тарілочки для салатів і закусок.

Цикорій добре поєднується у салатах з гострими сирами, горіхами, буряками або ж шматочками яблук і груш.

- 4 качани цикорію
- 1 середній варений буряк
- 150 г сиру рокфор
- 100 г волоських горіхів
- ½ склянки олії волоського горіха
- 2 столові ложки червоного винного оцту
- груба морська сіль
- свіжий перець

Розділити листя цикорію і викласти по колу на тарілку.

Відварений буряк почистити, нарізати малими кубиками та розкласти по декілька кубиків у кожен листок цикорію.

На буряк викласти поламаний шматками сир та підсмажені горіхи.

Обережно з горіхами щоб не пересмажити, бо гірчитимуть.

Добре збити у мисочці або у баночці з кришечкою разом олію й оцет.

Покуштувати, щоб не було сильно кислим, додати сіль і перець за смаком. Скропити заправкою салат й подавати до столу.

