



Ингредиенты: мандарины без косточек - 7 шт; хурма медовая - 2 больших шт; козий мягкий сыр - 200 гр; оливковое масло - 2 ст.л.; мед - 2 ч.л.; дижонская горчица - 1 ч.л.; лимонный сок - 1 ст.л.; какое-нибудь интересное варенье с маленькими семечками, у меня из инжира, можно взять из фейхоа - 3 ч.л.

Старайтесь выбрать очень спелую хурму, тогда кожица будет легко очищаться. И непременно медовую!

- Мандарины очищаем, разделяем на дольки, удаляя белые волокна и складываем в миску.
- Хурму очищаем от кожицы. Режем на 4 части и затем на тонкие слайсы. У меня она была настолько спелая, что в салате почти "расползлась". Это круто!
- В мисочке вилкой смешиваем оливковое масло, мед, горчицу и лимонный сок до однородности. Затем вмешиваем варенье. Про косточки я написала намеренно - они придают красоту.
- Козий сыр нарезаем кусочками. Если он совсем мягкий, то отделяйте чайной ложкой. Заправляем салат и перемешиваем 2-мя ложками.
- Съесть лучше в тот же день, он не долгоиграющий.

Приятного аппетита!