



Зелёный салат с тёплым козьим сыром

Ингредиенты на 4-6 порций

- козий сыр - 225 г,
- салатная зелень по вкусу - 300 г

Панировка

- мелкие панировочные сухари - 1 стакан,
- мелкая морская соль - 1/2 ч. ложки,
- чёрный перец - 1/4 ч. ложки,
- куриное яйцо - 1 шт.,
- свежий тимьян - 1 щепотка,
- оливковое масло для жарки.

Заправка

- красный винный уксус - 2 ст. ложки,
- дижонская горчица - 2 ч. ложки,
- лук-шалот - 1 шт.,
- оливковое масло - 50 мл,
- соль,
- чёрный молотый перец.

Приготовление

1. Панировочные сухари высыпать в миску, добавить щепотку измельчённого свежего тимьяна, соль и перец, перемешать.
2. Сырое яйцо взбить вилкой в отдельной миске.
3. Козий сыр нарезать на кусочки толщиной 1,5 см.
4. Чтобы сыр не прилипал к ножу и не разваливался, можно воспользоваться зубной нитью без ароматизаторов.
5. Каждый ломтик сыра со всех сторон смочить во взбитом яйце, обвалять в панировочных сухарях, переложить на тарелку и убрать в морозилку на 5-15 минут, чтобы ломтики затвердели.
6. Тем временем лук-шалот очистить, ополоснуть, мелко нарезать кубиками и сложить в большую миску.
7. Добавить уксус, горчицу и щепотку соли и перца, соус взбить до однородности.
8. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить оливковое масло и перемешивать до получения эмульсии.
9. Добавить в миску с заправкой салатную зелень и аккуратно перемешать, чтобы вся зелень покрылась заправкой.
10. Разложить салат по тарелкам.
11. На сковороде разогреть оливковое масло, установив средний огонь, и обжарить ломтики сыра в панировке по 1-2 минуты с каждой стороны до румяности.
12. Переложить готовый сыр на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки масла, затем выложить в тарелки с салатом и немедленно подать к столу, пока сыр ещё тёплый.

