



## KOZACKA MISECZKA



### SKŁADNIKI:

- × 1 garstka listków roszponki
- × 3 truskawki
- × 6 zielonych szparagów
- × 2 plasterki szynki dojrzewającej
- × 60-70 g koziego sera twardego
- × 1 łyżeczka sosu winegret

### PRZYGOTOWANIE:

1. Szparagi pozbawiamy twardych końcówek – można je odciąć bądź po prostu odłamać (szparagi pod wpływem nacisku same pękają w odpowiednim miejscu). W szerokim garnku zagotowujemy wodę z łyżeczką soli i odrobiną cukru, następnie wrzucamy szparagi i gotujemy je ok. 5 minut. Odcedzamy i zostawiamy do ostygnięcia.
2. Kozie ser ścieramy na tarce o małych oczkach. Małą garstkę odkładamy na bok (posłuży nam do dekoracji sałatki). Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni. Przygotowujemy naczynia/foremki, w kształcie których chcemy wykonać nasze serowe miseczki. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia układamy dwa gniazdka ze startego koziego sera (wielkości odpowiadającej mniej więcej przygotowanym foremkom), wstawiamy do piekarnika i pieczemy około 5 minut. Teraz musimy postępować dosyć uważnie. Wyciągamy blachę, odczekujemy chwilkę, aż ser zacznie zastygać (około 1 minuty) – wówczas możemy przyłożyć listek ręcznika papierowego, aby zebrać nadmiar wytopionego tłuszczu (nie wolno zrobić tego zbyt wcześnie, bo ręcznik papierowy skleja się z serem), a następnie delikatnie przekładamy jeszcze ciepłe (na wpół zastygnięte) talarki do przygotowanych wcześniej foremek. Delikatnie dociskamy i odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.
3. Roszponkę łączymy z sosem winegret, pokrojonymi na ćwiartki truskawkami i szynką, a następnie wkładamy do serowych miseczek, dodając również kawałki szparagów. Całość posypujemy odłożoną wcześniej garstką koziego sera.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Kozie ser do przygotowania miseczek możecie zetrzeć równie dobrze na tarce o grubych oczkach.

