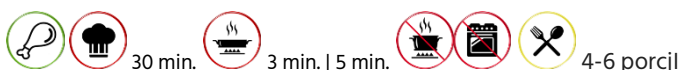




## CHRUPIĄCE KAŚKI



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści grzanek pszennych PUTKA
- × Kilka liści sałaty lodowej
- × 1 garść kiełków rzodkiewki
- × 200 g pomidorków koktajlowych
- × 1 nieduża papryka ramiro
- × 150 g boczku surowego wędzonego lub parzonego
- × Mały pęczek pietruszki
- × 2 małe dymki
- × 2 łyżki pestek słonecznika

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 60 g miękkiego sera z niebieską pleśnią (np. gorgonzola)
- × 1 duża łyżka majonezu
- × 1 duża łyżka jogurtu greckiego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 1 łyżeczka papryki słodkiej wędzonej w proszku
- × 2 łyżki posiekanej szczypiorku
- × sól i świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu poza szczypiorkiem umieszczamy w blenderze i miksujemy na wysokich obrotach aż powstanie kremowy sos. Dodajemy posiekany szczypiorek, mieszamy łyżką i przekładamy do dzbanuszka/sosjerki. Sos będzie stosunkowo rzadki, więc warto umieścić go na kilkanaście minut w lodówce, gdzie zgęstnieje.
2. Plastry boczku kładziemy na rozgrzanej patelni grillowej. Smażymy je przez ok. 1,5 min. z każdej strony, a następnie wykładamy na ręcznik papierowy i po przestygnięciu kroimy w poprzek na paski.
3. Sałatę lodową rwiemy lub kroimy wedle upodobania na mniejsze kawałki.
4. Od papryki odcinamy końcówkę, wydrążamy z nasion i kroimy w plasterki, a pomidorki przekrawamy na połówki.
5. Dymkę kroimy na cienkie plasterki, a natkę siekamy (niezbyt drobno).
6. Kiełki rzodkiewki płuczemy i suszymy.
7. Pestki słonecznika podprażamy na suchej patelni.
8. Do szerokiej miski wrzucamy sałatę, dymkę, pietruszkę, paprykę, pomidorki oraz boczki, a następnie delikatnie mieszamy (najlepiej rękoma). Całość przekładamy na półmisek/talerze, posypujemy pestkami słonecznika, kiełkami rzodkiewki i na sam koniec PUTKOWYMI grzankami. Sałatkę polewamy sosem bezpośrednio przed podaniem, bądź podajemy go osobno.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli Do wykonania sosu wykorzystałam gorgonzolę, ale równie dobrze możecie posłużyć się innym miękkim serem z niebieską pleśnią. Pamiętajcie też, żeby ilość sera dostosować do własnych upodobań. Z moich proporcji wyjdzie sos dość intensywny w smaku. Ostrożnie też postępujcie z solą.
- × Do mycia i suszenia kiełków świetnie sprawdza się wirówka do sałaty.