



FANTAZJA GÓRALA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści liści szpinaku
- × 1 mała główka kalafiora
- × 1 garść czereśni
- × 150 g oscypka
- × Kremowy ocet balsamiczny

MARYNATA DO KALAFIORA:

- × 2-3 łyżki oleju
- × 1 łyżeczka cynamonu
- × Szczypta ostrej papryki w proszku
- × sól, świeżo mielony pieprz

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 1 łyżeczka cynamonu
- × sól, świeżo mielony pieprz
- × 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- × Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
- × Odrzynamy od szpinaku twarde łodyżki i po umyciu dobrze osuszamy.
- × Łączymy wszystkie składniki marynaty.
- × Kalafiora dzielimy na mniejsze różyczki obtaczamy dokładnie w marynacie (najlepiej wykorzystać pędzel), a następnie układamy na blaszce. Kalafiora pieczemy przez około 25 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni (funkcja góra-dół).
- × Czereśnie przekrawamy na pół i pozbawiamy pestek.
- × Na rozgrzanej patelni grillowej układamy plastry oscypka (około 5 mm grubości). Smażymy około 1,5 minuty (bez dotykania), a następnie przewracamy na drugą stronę i smażymy kolejne 1,5 minuty. Ser powinien być złoty i pokryty ciemnymi paseczkami. Po lekkim przestygnięciu, plastry sera możemy pokroić w paseczki.
- × Szpinak łączymy z dressingiem i wykładamy na półmisek lub talerze. Następnie układamy różyczki kalafiora, czereśnie i ser, a całość polewamy kremowym octem balsamicznym.

DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie macie patelni grillowej, ser możecie usmażyć na zwykłej patelni (w taki sam sposób).
- × Polecam aby oscypek usmażyć tuż przed podaniem sałatki, wówczas sera nie kroimy tylko układamy całe, jeszcze ciepłe plastry.
- × Zamiast oscypka możecie użyć ser halloumi.

