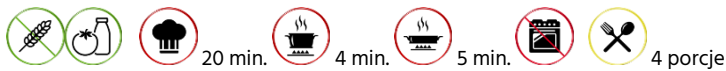




LETNIA AMBROZJA



SKŁADNIKI:

- × 2-3 garści mixu sałat
- × 12 truskawek
- × 250 g groszku cukrowego
- × 200 g sera feta
- × 1/2 szklanki nerkowców

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 5 łyżek oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 1 płaska łyżeczka cukru trzcinowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek ścieramy na tarce, a następnie wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Nerkowce podprażamy na suchej patelni i odstawiamy do ostygnięcia.
3. Groszek cukrowy wrzucamy do wrzątku, dodajemy odrobinę cukru i soli, a następnie gotujemy na średnim ogniu przez 4 minuty. Odcedzamy i pozostawiamy do ostygnięcia.
4. Z truskawek odcinamy szypułki, a następnie kroimy je w ćwiartki.
5. Ser feta kroimy w kostkę.
6. Mix sałat łączymy z dressingiem i układamy na półmisku lub talerzach. Następnie wykładamy groszek cukrowy, truskawki, kostki sera feta i posypujemy nerkowcami.

DODATKOWE UWAGI:

- × Zachęcam również do polania sałatki gęstym sosem z octu balsamicznego, który nie tylko wzbogaci jej smak, ale również nada ciekawego wyglądu.