



## FANTASTYCZNA SAŁADKA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści mixu sałat
- × 1 duża garść czereśni
- × 100 g żółtego sera (np. edam)
- × 1 nieduże awokado
- × 2 łyżki soku z cytryny
- × 1/2 szklanki orzechów włoskich

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek ścieramy na tarce, a następnie umieszczamy z pozostałymi składnikami dressingu w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Ser ścieramy na tarce o grubych oczkach.
3. Orzechy podprażamy na suchej patelni.
4. Czereśnie przekrawamy na pół i pozbawiamy pestek.
5. Awokado przekrawamy na pół, pozbawiamy pestki i obieramy. Obie połówki przekrawamy jeszcze raz na pół i kroimy w półksiężycy, które spryskujemy/polewamy sokiem z cytryny.
6. Mix sałat łączymy z dressingiem, po czym dodajemy żółty ser, awokado i delikatnie mieszamy. Następnie wykładamy czereśnie, a całość posypujemy orzechami włoskimi.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Ser edam możecie zastąpić innym żółtym serem. Sądzę, że najlepiej będą pasowały te, o nieco ostrzejszym i wyraźnym smaku np. cheddar, tyłżycki, oscypek.

