



MALINOWE WZGÓRZA



SKŁADNIKI:

- × 2 garści roszponki
- × ok. 120 g koziego sera pleśniowego
- × 1 szklanka malin
- × 2-3 łyżki płatków migdałowych
- × kremowy ocet balsamiczny

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka octu winnego białego

DODATKOWE UWAGI:

- × Maliny możecie z powodzeniem zastąpić truskawkami.

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Płatki migdałowe podprażamy na suchej patelni.
3. Maliny płuczemy w zimnej wodzie i odstawiamy do wysuszenia.
4. Kozie ser kroimy w plasterki.
5. Roszponkę łączymy z dressingiem i wykładamy na półmisek lub talerz. Następnie wykładamy plastry koziego sera, układamy maliny posypujemy rodzynkami i polewamy kremowym sosem balsamicznym.