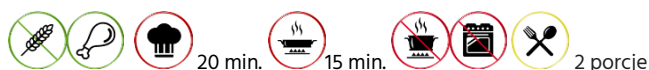




## JEŻYNOWA KRÓLOWA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 2 sznycle z indyka (sól, pieprz, 2 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki oleju)
- × 150 g sera feta
- × 1 szklanka jeżyn
- × 1/3 szklanki płatków migdałowych

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 6 łyżek oliwy z oliwek
- × 2 łyżki soku z cytryny
- × 1 łyżka syropu klonowego
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × sól

### PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe (zarówno potrzebne do sałatki, jak i te do przygotowania dressingu) prażymy na suchej patelni.
2. Przygotowujemy dressing. Jeśli wśród akcesoriów dołączonych do Waszego robota kuchennego/blendera jest mały młynek, to sprawdzi się on idealnie do przygotowania tego dressingu. Wówczas po prostu umieszczamy w nim wszystkie składniki dressingu i miksujemy przez kilkanaście sekund aż otrzymamy kremowy sos. Konsystencję regulujcie olejem zgodnie z Waszymi preferencjami. Możecie również połączyć wszystkie składniki rozdrabniaczem do blendera ręcznego.
3. Sznycle z indyka dokładnie myjemy, przelewamy wrzątkiem, suszymy, a następnie nacieramy sokiem z cytryny, solą, pieprzem i smarujemy olejem. Mięso smażymy na rozgrzanej patelni grillowej przez około 5 minut z każdej strony. Gotowe sznycle kroimy w plastry.
4. Ser feta kroimy w kostkę.
5. Roszponkę wykładamy na talerze/półmisek, układamy plastry grillowanego indyka – całość polewamy połową ilości przygotowanego dressingu. Następnie układamy, kostki sera feta oraz jeżyny, a na koniec posypujemy płatkami migdałowymi. Pozostały sos podajemy osobno – polewamy nim sałatkę bezpośrednio przed konsumpcją.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie macie możliwości zmiksowania składników dressingu, to przygotujcie do sałatki zwykły sos winegret lub wykorzystajcie ulubiony olej orzechowy doprawiony solą i pieprzem.

