



## PALETA SMAKÓW



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 2 szklanki (ok. 160 g) suchego makaronu
- × 1 duża brzoskwinia
- × 1/2 szklanki suszonej żurawiny
- × 10 suszonych pomidorów w oleju
- × 1/3 szklanki pestek dyni
- × 100-120 g sera pleśniowego camembert

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 5-6 łyżek oleju z suszonych pomidorów
- × sól, świeżo mielony pieprz

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam makaron Castellane, możecie go oczywiście zastąpić innym ulubionym kształtem, niemniej jednak rekomenduję, żeby nie był on zbyt drobny.
- × Zamiast sera camembert możecie również wykorzystać ser z niebieską pleśnią lub brie.
- × Suszoną żurawinę możecie zastąpić suszonymi wiśniami.

### PRZYGOTOWANIE:

1. Brzoskwinie przekrawamy na pół, usuwamy pestkę, a następnie kroimy w półksiężycy, które układamy na rozgrzanej patelni grillowej. Brzoskwinie grillujemy po około 1 minuty z każdej strony.
2. Suszoną żurawinę parzymy (zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund), a następnie wysuszamy.
3. Pestki dyni prażymy na suchej patelni.
4. Suszone pomidory wyjmujemy z zalewy i kroimy w paseczki.
5. Camembert kroimy na mniejsze kawałki.
6. Makaron łączymy z suszonymi pomidorami wraz z olejem. Całość mieszamy, a następnie wykładamy na półmisek naprzemiennie z grillowaną brzoskwinią oraz liśćmi rukoli. Na koniec układamy kawałeczki sera i posypujemy pestkami dyni.

