



## MIĘDZY NAMI KAPARAMI



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 200 g fileta z łososia
- × 3 łyżki kaparów
- × 3 łyżki kukurydzy konserwowej
- × 100 g twardej ricotty

### SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- × 1 nieduży ząbek czosnku
- × 2 łyżki oleju
- × 1 łyżka ziół prowansalskich
- × sól, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju lnianego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego
- × 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę i wraz z pozostałymi składnikami dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Łososia myjemy w zimnej wodzie i osuszamy ręcznikiem papierowym, po czym kroimy go w kostkę (około 1,5 cm). Kawałki ryby łączymy z marynatą i odstawiamy na około 20 minut. Po upływie tego czasu układamy łososia na brytfance, posypujemy kaparami i wkładamy go do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika (grzanie góra-dół). Całość pieczemy przez około 20 minut, aż kawałki rybki ładnie się zarumienią.
3. Ser kroimy w kostkę.
4. Rukolę łączymy z dressingiem i wykładamy na miskę lub talerz. Następnie układamy naprzemiennie kawałki łososia wraz z kaparami, kukurydzą oraz kostki sera.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli będziecie mieli kłopot z zakupem twardej ricotty możecie użyć jej miękkiej wersji, albo zastąpić innym owozym serem lub mozzarellą.

