



## STARA ŚPIEWKA, NOWA NUTA!



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2-3 garści rukoli
- × 1/2 szklanki suchego makaronu Gwiazdki
- × 1 duża gruszka
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 150 g sera z niebieską pleśnią
- × 1/2 szklanki suszonych śliwek
- × 1/2 szklanki nalewki orzechowej (opcjonalnie)
- × 1/2 szklanki orzechów włoskich

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1/2 szklanki oleju lnianego
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1/3 szklanki płatków migdałowych
- × 1 ząbek czosnku
- × sok wyciśnięty z 1 mandarynki
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy sos. Jeśli wśród akcesoriów dołączonych do Waszego robota kuchennego/blendera jest mały młynek, to sprawdzi się on idealnie do przygotowania tego sosu. Wówczas po prostu umieszczamy w nim wszystkie składniki sosu i miksujemy przez kilkanaście sekund aż otrzymamy kremowy dressing. Konsystencję regulujcie sokiem z mandarynki zgodnie z Waszymi preferencjami – sos nie powinien być jednak bardzo gęsty. Możecie również połączyć wszystkie składniki rozdrabniaczem do blendera ręcznego.
2. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Na kilka dni przed planowanym przygotowaniem sałatki, suszone śliwki wrzucamy do słoiczka/szczelnego pudełka, zalewamy orzechową nalewką, zamykamy i wkładamy do lodówki. Wyjęte z nalewki śliwki, kroimy w paseczki.
4. Orzechy włoskie prażymy na suchej patelni.
5. Gruszkę przekrawamy na pół, a następnie za pomocą łyżeczki wydrążamy środek przez całą jej długość. Wydrążone połówki kroimy w półksiężycy a następnie skrapiamy sokiem z cytryny.
6. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
7. Rukolę łączymy z makaronem i połową przygotowanego dressingu, a następnie układamy na półmisku i dalej wykładamy naprzemiennie kostki sera, cząstki gruszki i suszone śliwki. Całość polewamy pozostałym sosem i dekorujemy orzechami włoskimi.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Sałatka będzie również bardzo smaczna jeśli pominiesz etap moczenia ich w orzechowej nalewce.

