



WyŚLEDŹ pierwszą gwiazdkę!



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści mixu sałat
- × 1/2 szklanki suchego makaronu gwiazdki
- × 1 jabłko
- × 200 g filetów śledziowych w oleju
- × 1/3 szklanki suszonej żurawiny
- × 1 biała rzodkiew
- × 1 łyżka soku z cytryny

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 2 łyżki majonezu
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 1/2 łyżeczki cynamonu
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Łączymy ze sobą wszystkie składniki sosu.
2. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Śledzie wyjmujemy z oleju, osuszamy na ręczniku papierowym, a następnie kroimy na wąskie paski.
4. Jabłko przekrawamy na ćwiartki, które kroimy na niezbyt cienkie plastry. Następnie przy pomocy na przykład kieliszka do wódki odkrawamy z każdego plasterka gniazda nasienne. Powstałe półksiężycy skrapiamy sokiem z cytryny.
5. Białą rzodkiew obieramy, myjemy, kroimy na cienkie plasterki (około 2 mm grubości), a następnie przy pomocy foremek do pieczenia ciasteczek wykrawamy gwiazdeczki.
6. Żurawinę parzymy (zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund), a następnie wysuszamy.
7. Na półmisek układamy mix sałat wymieszany z makaronem, a następnie układamy naprzemiennie kawałki śledzia, części jabłka, suszoną żurawinę oraz układamy gwiazdki z białej rzepy. Sałatkę polewamy sosem bezpośrednio przed podaniem, bądź serwujemy go osobno.

DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie jesteście entuzjastami cynamonu, to do tej sałatki będzie pasował również sos czosnkowy (zamiast cynamonu dorzucamy przeciśnięty przez praskę 1 ząbek czosnku).
- × Do sałatki wykorzystałam jabłko Granny Smith, ale możecie wykorzystać inne odmiany o słodko-kwaśnym smaku.

