



## USZY DO GÓRY!



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 250 g tortellini
- × 2-3 garści roszponki
- × 120 g mini mozzarelli
- × 10-12 pomidorków koktajlowych
- × 1 mango
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × Sos balsamiczny (opcjonalnie)

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 duży ząbek czosnku
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 1 garść liści bazylii
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Tortellini gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy kremowy sos.
3. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni
4. Mango obieramy, a następnie przy pomocy wykrawacza wydrążamy kuleczki lub kroimy w kostkę.
5. Kulki mozzarelli odsączamy z zalewy i osuszamy ręcznikiem papierowym.
6. Pomidorki przekrawamy na połówki.
7. Na półmisek wykładamy roszponkę, po czym układamy tortellini, a całość polewamy przygotowanym dressingiem. Następnie układamy, mango, pomidorki i mozzarellę oraz posypujemy płatkami migdałowymi. Na koniec możemy przyozdobić sałatkę listkami roszponki oraz połączyć ją gęstym sosem balsamicznym.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowaniu tej sałatki wykorzystałam bardzo smaczne Tortelloni od firmy HILCONA z pomidorami i serem mozzarella z dodatkiem octu balsamicznego.
- × Do sałatki doskonale będzie pasował gęsty sos balsamiczny.

