



SERwus jestem Ziółko!



15 min.

25 min.

2 porcje

SKŁADNIKI:

- × 1 garść liści rzodkiewki
- × 1-2 garści rukoli
- × 1/3 szklanki czarnej komosy ryżowej
- × 1/2 słoiczka (350 ml) sera korycińskiego w zalewie ziołowej
- × 12-15 pomidorków koktajlowych
- × 2 łyżki kukurydzy z puszki
- × 10-12 zielonych oliwek z pastą paprykową
- × 1 garść kiełków rzodkiewki

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki zalewy ze słoiczka z serem korycińskim
- × 1 ząbek czosnku (opcjonalnie)
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Ser koryciński w zalewie ziołowej możecie zastąpić naturalnym swojskim serem korycińskim, wówczas dressing przygotujcie na bazie oleju roślinnego o neutralnym smaku np. rzepakowy lub ryżowy albo posłużcie się oliwą z oliwek i dodajcie 1 łyżeczkę suszonych ziół np. prowansalskich albo toskańskich.
- × Czarną komosę ryżową możecie zastąpić również białą, czerwoną lub mieszaną, tudzież czarnym ryżem lub kuskusem.

