



BIOOIL mam w głowie!



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 200-250 g pomidorków koktajlowych
- × 125 g malin
- × 1 nieduże awokado (2 łyżki soku z cytryny)
- × 120 g mini mozzarelli
- × 2 łyżki siemienia Inianego

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju Inianego BIIIOIL o smaku bazylii
- × 1-2 ząbki czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1/2 łyżeczki syropu z agawy
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Siemię Iniane prażymy na suchej patelni (kiedy ziarenka zaczną strzelać przykrywamy patelnię pokrywką – po upływie około 30 sekund siemię będzie już uprażone).
3. Kulki mozzarelli odsączamy z zalewy i osuszamy ręcznikiem papierowym, możemy je przekroić na pół.
4. Pomidorki koktajlowe kroimy na plasterki.
5. Awokado kroimy na półksiężycy, a następnie skrapiamy sokiem z cytryny.
6. Roszponkę łączymy z dressingiem, a następnie wykładamy ją na półmisek naprzemiennie z pomidorkami, awokado, serem i malinami. Całość posypujemy siemieniem Inianym.

DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli macie ochotę na danie o nieco ostrzejszym smaku, to w tej sałatce doskonale odnajdzie się również czerwona cebula. Wówczas możecie dodać nieco mniej czosnku.

