NIEZŁY MŁYN

25 min. 5 min. 25 min. 2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 opakowanie mieszanki Ciasto Kruche z Mąki Szymanowskiej POLSKIE MŁYNY
- 1 jajko
- 100 g masła
- 50 g sera z niebieska pleśnią
- 50 g jogurtu greckiego
- 1 garść rukoli
- 80 g szynki dojrzewającej
- 1/2 szklanki malin
- 12 szklanki borówek
- 1/3 szklanki płatków migdałowych
- krem z octu balsamicznego

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- 1/2 łyżeczki miodu
- 1 mały ząbek czosnku
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy kruchy talerzyk. Mieszankę Ciasto Kruche z Mąki Szymanowskiej łączymy z jajkiem i miękkim masłem, a następnie zagniatamy do uzyskania gładkiego ciasta. Masę dzielimy na dwie części, a następnie wkładamy do zamrażalnika na około 15 minut. Tortownicę o średnicy 20-24 cm (w zależności od Waszych preferencji, co do grubości spodu) wykładamy papierem do pieczenia, wyciągamy z zamrażalnika połowę ciasta i wylepiamy nim dno formy. Pozostałą część możecie wykorzystać od razu lub pozostawić w zamrażalniku. Kruchy talerzyk pieczemy w temperaturze 180 stopni (grzanie góra-dół) przez około 25 minut.
2. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu.
3. Ser z niebieską pleśnią wrzucamy do rozdrabniacza wraz z jogurtem greckim i blendujemy do uzyskania masy o jednolitej, gładkiej konsystencji. Masa powinna być dość gęsta.
4. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
5. Wystudzony, kruchy spód smarujemy serową masą. Rukolę łączymy z dressingiem, a następnie wykładamy ją naprzemiennie z borówkami, malinami i kawałkami szynki dojrzewającej na przygotowany talerzyk z serową masą. Całość polewamy gęstym sosem balsamicznym oraz posypujemy płatkami migdałowymi.

DODATKOWE UWAGI:

- Do sałatki możecie wykorzystać równie dobrze inne ulubione owoce sezonowe. Jeżeli będziecie wykorzystywać drugą część kruchego ciasta w późniejszym terminie, możecie je od razu po wyjęciu zetrzeć na tarce o grubych oczkach, a następnie delikatnie przygnieść do dna tortownicy. Nie ma potrzeby rozmrażania ciasta przed użyciem.
- Jeśli jesteście na diecie bezmięsnej, szynkę dojrzewającą możecie zastąpić na przykład grillowanym/pieczonym dorszem.

Just a SALAD

© Just a SALAD 2017
Pobrano z serwisu: justasalad.pl