



## DARY LASU



25 min.

2 porcje

### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 1 garść rukoli
- × 100 g szynki dojrzewającej w plastrach
- × 60 g koziego sera twardego
- × 2/3 szklanki malin
- × 1/3 szklanki suszonej żurawiny
- × 10-12 młodych orzechów laskowych (w łupinach)
- × 2-3 łyżki oliwy z oliwek, sól, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI NA JAGODOWY SOS:

- × 2-3 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 łyżka soku z brzozy z sokiem z dzikiej róży OSKOŁA
- × 1 nieduży ząbek czosnku
- × 1 płaska łyżka mrożonych jagód
- × 1 łyżeczka octu winnego
- × 1/2 łyżeczki ksylitolu
- × sól, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI NA KOKTAJL:

- × /2 porcje/
- × ok. 300 ml soku z brzozy z sokiem z dzikiej róży OSKOŁA
- × 1 szklanka malin
- × 1 szklanka jeżyn
- × 8 młodych orzechów laskowych (w łupinach)

### DODATKOWE UWAGI:

- × Młode orzechy laskowe możecie zastąpić gotowymi, już łuskanymi – wówczas warto je podpiec w piekarniku i pozbawić całkowicie ciemnej skórki.
- × Mrożonych jagód nie musicie wcześniej rozmrażać – wystarczy chwilę dłużej miksować.
- × Jeśli maliny i jeżyny, które wykorzystacie do koktajlu nie będą dość słodkie, możecie dosypać do blendera odrobinę ksylitolu.

