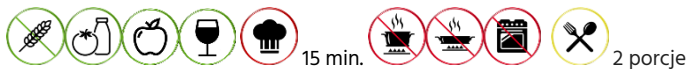




## MUSUJĄCY DUET



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 1 garść mixu sałat
- × 20-24 owoce miechunki
- × 1/2 owocu granatu
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 1/2 szklanki orzechów pekan

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki Mionetto Prosecco
- × 2 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 nieduży ząbek czosnki
- × 1 łyżeczka octu winnego białego
- × 1 łyżka syropu klonowego
- × 1 płaska łyżeczka musztardy sarepskiej
- × sól himalajska

### SKŁADNIKI NA DRINKI:

/dla 2 osób/

- × 0,3-0,4 l Mionetto Prosecco
- × 80-100 g mango
- × 80-100 g kaki
- × 2 owoce miechunki

### DODATKOWE UWAGI:

- × Zarówno do przygotowania drinków, jak i dressingu wykorzystujemy schłodzone prosecco.

### PRZYGOTOWANIE SAŁATKI:

1. Przygotowujemy galaretkę. Dno silikonowej formy/naczynia o wymiarach ok. 18 x 10 cm wypełniamy Wyłuskujemy ziarenka z owocu granatu.
2. Owoce miechunki obieramy z osłonek.
3. Orzechy pekan przekrawamy na połówki.
4. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
5. Tuż przed podaniem sałatki blendujemy wszystkie składniki dressingu aż uzyskamy kremowy sos. Następnie na półmisek układamy naprzemiennie sałaty, owoce, ser oraz orzechy. Całość polewamy przygotowanym dressingiem.

### PRZYGOTOWANIE DRINKÓW:

1. Obieramy mango i kaki.
2. W blenderze kielichowym blendujemy schłodzone owoce, a następnie dolewamy do nich schłodzone Mionetto Prosecco. Całość miksujemy aż wszystkie składniki dokładnie się połączą. Gotowe drinki przelewamy do kieliszków, które dekorujemy owocem miechunki. Podajemy bezpośrednio po przyrządzeniu.

