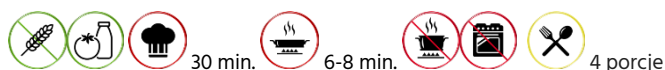




JESIEŃ W BRZEZINIE



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku
- × 2 garści roszonek
- × 3-4 garści grzybów leśnych (1 łyżka masła klarowanego, sól, świeżo mielony pieprz)
- × 8 suszonych pomidorów w oleju z ziołami
- × 60-80 g parmezanu
- × 2 łyżki suszonej żurawiny
- × 1/2 szklanki obranych orzechów włoskich

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 6 łyżek oleju z suszonych pomidorów wraz z ziołami
- × sól, świeżo mielony pieprz

SKŁADNIKI NA KOKTAJL:

/2 porcje/

- × ok. 500 ml soku z brzozy z sokiem z dzikiej róży OSKOŁA
- × 2 garści liści szpinaku
- × 1 garstka listków mięty
- × ok. 40 ml soku z limonki (2 sztuki)

PRZYGOTOWANIE:

1. Grzyby dokładnie oczyszczamy, myjemy i suszymy. Kroimy je na mniejsze plastry, po czym smażymy na patelni z rozgrzanym masłem klarowanym, co jakiś czas delikatnie mieszając przez około 6-8 min. Kiedy grzybki ładnie się zarumienią doprawiamy solą i pieprzem, a następnie odstawiamy do przestygnięcia.
2. Ser tniemy na płatki przy pomocy noża lub obieraczki.
3. Suszone pomidory wyjmujemy z zalewy, a następnie kroimy w paseczki.
4. Suszoną żurawinę kroimy na płatki.
5. Orzechy włoskie siekamy na niezbyt drobne kawałki.
6. Roszponkę i szpinak układamy na półmisek lub deskę naprzemiennie z podsmażonymi grzybkami, suszonymi pomidorami, płatkami parmezanu oraz żurawiny. Całość polewamy doprawionym solą i pieprzem olejem z suszonych pomidorów wraz z ziołami, a na koniec posypujemy orzechami włoskimi.

PRZYGOTOWANIE KOKTAJLU:

1. Z limonek wyciskamy sok.
2. Do blendera kielichowego wrzucamy szpinak, listki mięty, wlewamy schłodzony sok z brzozy z sokiem z dzikiej róży OSKOŁA oraz sok z limonki, a następnie miksujemy do połączenia wszystkich składników i uzyskania napoju o jednolitej konsystencji. Gotowy koktajl przelewamy do buteleczek lub szklanek.

