



NADZIANE OLIWKI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garść mixu sałat z rozponką
- × 60 g kabanosów np. o smaku paprykowym
- × 100 g oliwek zielonych bez pestek (masa po odcieku)
- × 100 g mini mozzarelli
- × 10-12 pomidorków koktajlowych
- × 1/2 czerwonej papryki
- × 1/2 zielonej papryki
- × 5-6 cm długości białej części grubego szczypioru

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1 łyżka listków świeżego oregano
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam kabanosy o smaku paprykowym, ale równie dobrze możecie sięgnąć po inny ulubiony smak

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu miksujemy w rozdrabniaczu lub łączymy przy pomocy blendera ręcznego, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Papryki pozbawiamy gniazd nasiennych, kroimy na krótkie paseczki, a pomidorki przekrawamy na połówki.
3. Kulki mini mozzarelli oraz oliwki odsączamy z zalewy i osuszamy.
4. Kabanosy kroimy na ukośne kawałki długości około 1,5 cm, a następnie nadziewamy nimi oliwki.
5. Białe części szczypioru siekamy w talarki.
6. Sałatę wykładamy naprzemiennie na półmisek z pomidorkami i paprykami, polewamy dressingiem, a następnie układamy kulki mozzarelli oraz oliwki wypełnione kabanosami. Całość posypujemy białymi talarkami cebulki od szczypioru.