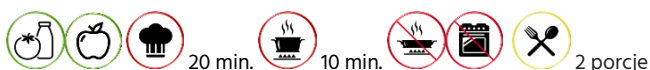




MANDARYNKOWE KOKARDKI



SKŁADNIKI:

- × 2 garści rukoli
- × 1 szklanka suchego makaronu
- × 2-3 mandarynki
- × 100 g miękkiego sera koziego
- × 6-8 suszonych śliwek
- × 1 garść orzechów włoskich
- × 2 łyżki maku niebieskiego

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 2 łyżeczki octu winnego białego
- × 2 łyżeczki syropu klonowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki możecie wykorzystać makaron o innym kształcie, polecam jednak aby nie był zbyt drobny.

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Czosnek przeciskamy przez praskę, po czym łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
3. Mandarynki obieramy i dodatkowo możemy je wyfiletować lub starannie oczyścić z białych błonek.
4. Orzechy włoskie kroimy na niezbyt drobne kawałki.
5. Suszone śliwki kroimy w paseczki.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę, makaron, orzechy, suszone śliwki, mandarynki oraz podzielony na mniejsze kawałeczki kozi ser. Całość polewamy dressingiem i posypujemy makiem.

