



## AROMATYCZNY GRANAT Z BORÓWKĄ



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 1/2 owocu granatu
- × 1/2 szklanki orzechów włoskich
- × 15 g borówek liofilizowanych
- × gęsty sos balsamiczny

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z orzechów włoskich
- × 1/2 ząbka czosnku
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 łyżka octu z granatu
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, po czym łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Wyłuskujemy ziarenka z owocu granatu.
3. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
4. Orzechy włoskie dzielimy na mniejsze kawałki, a borówki przecinamy na połówki.
5. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki wraz z przygotowanym dressingiem. Na koniec całość polewamy gęstym sosem balsamicznym.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Owoce liofilizowane dodawajcie do sałatek tuż przed podaniem, aby pozostały chrupiące.
- × Olej z orzechów włoskich możecie zastąpić innym olejem, serdecznie polecam te o orzechowym smaku.

