



OD UCHA DO UCHA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1-2 garści liści szpinaku
- × 250 g tortellini
- × 100 g szynki dojrzewającej w plastrach
- × 1 nieduża czerwona cebula
- × 10-12 pomidorków koktajlowych
- × 10 czarnych oliwek
- × 3 łyżki kukurydzy z puszki
- × 1-2 łyżki pestek słonecznika
- × 1-2 łyżki pestek dyni

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5-6 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 łyżeczka miodu
- × 2 ząbki czosnku
- × 2 łyżeczki octu winnego białego
- × 1 łyżeczka suszonego oregano
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowaniu tej sałatki wykorzystałam Tortelloni od firmy HILCONA z serem ricotta i szpinakiem z dodatkiem orzeszków piniowych. Produkt ten ma nie tylko świetny smak, ale i rewelacyjny skład.

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy kremowy sos o jednolitej konsystencji.
2. Tortellini gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Pestki dyni i słonecznika prażymy na suchej patelni.
4. Pomidorki przekrawamy na połówki, oliwki kroimy na plasterki, a cebulę na półplasterki.
5. Tortellini polewamy 2 łyżeczkami dressingu, a następnie wykładamy na półmisek naprzemiennie ze szpinakiem, porwanymi na mniejsze kawałki plastrami szynki dojrzewającej, pomidorkami, kukurydzą, cebulą i oliwkami. Całość polewamy pozostałym sosem, a na koniec posypujemy pestkami dyni i słonecznika.