



OSTRA JAGÓDKA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 1 garść rozponki
- × 50 g kielbasy krakowskiej w plasterkach
- × 1 papryka czerwona
- × 6-8 suszonych pomidorów w oleju
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 3 łyżki jagód goji

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z suszonych pomidorów
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1 łyżka listków świeżego oregano
- × szczypta mielonych płatków chilli
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Plasterki kielbasy krakowskiej przekrawamy na ćwiartki, a następnie rozkładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Blachę umieszczamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół). Całość pieczemy przez około 15 minut. Upieczone chipsy wysypujemy na ręcznik papierowy i odstawiamy na kilka minut, aż przestygną i staną się chrupiące.
3. Owoce goji zalewamy na około 10 sekund wrzątkiem, a następnie osuszamy na sitku.
4. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego, po czym kroimy ją na wąskie, krótkie paseczki.
5. Suszone pomidory kroimy w paseczki.
6. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę, paprykę, ser z niebieską pleśnią oraz owoce goji – dodawane składniki polewamy jednocześnie przygotowanym dressingiem. Na koniec całość posypujemy chipsami z kielbasy krakowskiej.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki możecie wykorzystać również chipsy z salami.

