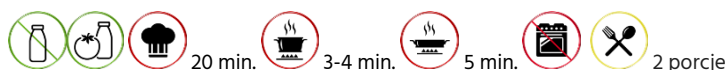




## DYNIOWA PISANKA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść roszponki
- × 6 jajek przepiórczych
- × 1 nieduża papryka spiczasta
- × 2 łyżki marynowanej dyni deserowej
- × 2 łyżki kukurydzy konserwowej
- × 5 cm kawałek pora (biała część)
- × 2 łyżki ekologicznych pestek dyni BIO Polskie Młyny
- × 2 czubate łyżki kiełków rzodkiewki
- × 1 łyżeczka oleju z pestek dyni

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 płaska łyżeczka syropu z agawy
- × 1 nieduży ząbek czosnku
- × 1 łyżka listków oregano
- × Sól ziołowa, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Jajeczka przepiórcze umieszczamy we wrzątku, gotujemy przez 3-4 minuty, po czym zalewamy zimną wodą, obieramy, osuszamy i kroimy na pół.
3. Pestki dyni prażymy na suchej patelni.
4. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego, po czym kroimy na plasterki.
5. Marynowaną dynię i kukurydzę odcedzamy.
6. Pora kroimy na cienkie plasterki.
7. Na deskę układamy naprzemiennie roszponkę, paprykę, marynowaną dynię, kukurydzę oraz plasterki pora, tworząc przy tym kształt jajka. Całość polewamy dressingiem, skrapiamy olejem z pestek dyni oraz posypujemy kiełkami rzodkiewki oraz pestkami dyni. Na koniec układamy dookoła naszej pisanki jajeczka przepiórcze.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki możecie wykorzystać inne ulubione kiełki.
- × Jeśli nie macie pod ręką oleju z pestek dyni, to do dressingu dodajcie dodatkową łyżeczkę oleju rzepakowego.