



BRATNI SKORPOR



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść rukoli
- × 5 Skorporów Czosnkowych Mamut
- × 100 g sera twarogowego z mleka koziego (talarki)
- × 80 g szynki dojrzewającej
- × 1/4 niedużego melona galia
- × 1/2 szklanki borówek amerykańskich
- × 1 garść bratków
- × gęsty sos balsamiczny

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Z melona wydrążamy kuleczki lub kroimy go na mniejsze kawałki np. w półksiężycy lub kostkę.
3. Na półmisek wykładamy na przemienne rukolę, porwaną szynkę dojrzewającą, podzielony na mniejsze kawałki ser kozi, borówki, melona oraz połamane na pół Skorpory. Całość polewamy dressingiem oraz gęstym sosem balsamicznym, a na koniec dekorujemy bratkami.

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 łyżka listków oregano
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli ani w ogródku, a ni na balkonie nie macie hodowli bratków, to po prostu je pomińcie, sałatka również będzie bardzo smaczna.

