



KAMCZACKI SKARB



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 100 g sera typu feta z mleka krowiego
- × 1/2 szklanki jagody kamczackiej
- × 8-10 truskawek
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 2 garści kwiatów begonii

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka miodu
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Truskawki pozbawiamy szypułek i kroimy na ćwiartki
4. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, truskawki, jagody kamczackie, podzielony na mniejsze kawałeczki ser feta oraz płatki migdałowe. Całość polewamy dressingiem i posypujemy kwiatami begonii.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam buraka z paczki gotowanych buraczków BIO, ale równie dobrze Kwiaty begonii dopełniają całości kompozycji, nadając sałatce bardzo fajnego kwaskowatego smaku, ale jeśli nie macie ich pod ręką możecie dodać do roszponki szczaw lub po prostu pominąć, tudzież dodać kiełki jarmużu, które ciekawie będą się tu prezentować.
- × Jeśli nie uda Wam się nabyć jagody kamczackiej, zastąpcie ją naszymi rodzimymi jagódkami.