



SALAMITKI W ATAKU



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 80 g Salamitek Pleśniowych SOKOŁÓW
- × 2 garści czereśni (1 płaska łyżeczka oleju kokosowego, 2 łyżki octu balsamicznego)
- × 1/2 kukurydzy w kolbie (szczypta cukru)
- × 120 g mini mozzarelli

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Kukurydzę w kolbie możecie zastąpić kukurydzą z puszki.

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Czereśnie drylujemy, wrzucamy na rozgrzaną patelnię z olejem kokosowym od razu dodajemy ocet balsamiczny, a następnie smażymy przez około 3 min, na dość dużym ogniu, co jakiś czas potrząsając energicznie patelnię.
3. Salamitki kroimy na cienkie plasterki.
4. Kukurydzę wrzucamy do wrzącej wody z cukrem, bez dodatku soli (sól wpływa na twardnienie ziarenek) i gotujemy przez około 6 min. Po wystygnięciu obkrawamy ziarenka.
5. Kulki mozzarelli osuszamy i dzielimy na pół.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec polewamy przygotowanym dressingiem.

