



## SKORPOR W BEGONIACH



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść rukoli
- × 5 Skorporów Czosnkowych Mamut
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 80 g szynki dojrzewającej
- × 8-10 truskawek
- × 1 garść kwiatów begonii
- × gęsty sos balsamiczny

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 5 listków bazylii
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu jabłkowego
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × sól, świeżo mielony pieprz

### DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie macie pod ręką kwiatów begonii, po prostu je pomińcie lub jedną garść rukoli zastąpcie garścią szczawiu.

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Od truskawek odcinamy nożem szypułki, a następnie kroimy je na ćwiartki.
3. Ser kroimy w kosteczkę.
4. Na półmisek wykładamy na przemienne rukolę, porwaną szynkę dojrzewającą, ser z niebieską pleśnią, truskawki oraz połamane na pół Skorpory. Całość polewamy dressingiem oraz gęstym sosem balsamicznym, a na koniec dekorujemy begoniami.