



JAK WE ŚNIE



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 2 garści czereśni (1 płaska łyżeczka oleju kokosowego, 2 łyżki octu balsamicznego)
- × 80 g sera z niebieską pleśnią
- × 80 g szynki dojrzewającej
- × 2 łyżki płatków kokosa

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × 1/2 ząbka czosnku
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka octu winnego
- × 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 kokosa prażymy na suchej patelni – czynimy to bardzo uważnie, bo płatki kokosa są cieniutkie i bardzo łatwo je przypalić.
3. 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.
4. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
5. Na talerze wykładamy naprzemiennie rukolę, podzieloną na mniejsze kawałki szynkę dojrzewającą, czereśnie oraz kostki sera. Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec posypujemy płatkami kokosa.

DODATKOWE UWAGI:

- × Sałatka będzie również bardzo smaczna jeśli czereśnie zastąpicie wiśniami. Dodajcie je do sałatki bez podsmażania i polejcie gęstym sosem balsamicznym.

