MISTRZOWSKA ROZGRYWKA

20 min. 2-4 min. 2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 garstka roszponki
- 1 garść szczawiku zajęczego
- 2 nieduże brzoskwinie
- 2/3 szklanki borówek amerykańskich
- 100 g sera koziego twarogowego(1 łyżeczka miodu, sól, świeżo mielony pieprz)
- 8-10 żółtych pomidorków koktajlowych
- 1 garstka słonych paluszków

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 4 łyżki oleju z ostropestu
- 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. Paluszki siekamy nożem lub rozdrabniamy w malakserze.
3. Brzoskwinie przekrawamy na pół, usuwamy pestkę, a następnie kroimy w półksiężyce, które układamy na rozgrzanej patelni grillowej. Brzoskwinie grillujemy po około 1-2 minuty z każdej strony.
4. Pomidorki przekrawamy na połówki.
5. Dobrze schłodzony ser kozi rozgniatamy widelcem, łączymy z syropem z agawy, doprawiamy pieprzem, a następnie z przygotowanej masy lepimy kule o średnicy około 1 cm (najlepiej czynić to w rękawiczkach). Przygotowane kule obtaczamy w posiekanych słonych paluszkach.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, szczawik, pomidorki, brzoskwinie i borówki . Całość polewamy dressingiem, a na koniec układamy serowo-paluszkowe kule.

DODATKOWE UWAGI:

- Jeśli nie macie pod ręką szczawiku zajęczego, możecie go zastąpić zwykłym szczawiem, kwiatami begonii lub po prostu pominąć.

© Just a SALAD 2018
Pobrano z serwisu: justasalad.pl