



## CHRUPIĄCA ROZGRYWKA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 1 opakowanie CHRUP'US CHILLI Sokotów
- × 125 g mini mozzarelli
- × 1 szklanka zielonego agrestu
- × 2 brzoskwinie (olej rzepakowy)

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 płaska łyżeczka ostrej musztardy
- × 2 łyżeczki octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Agrest przekrawamy wzdłuż na pół.
2. Brzoskwinie przekrawamy na pół, usuwamy pestki, a następnie kroimy w półksiężycy, które układamy na rozgrzanej patelni grillowej posmarowanej odrobiną oleju. Brzoskwinie grillujemy po około 1-2 minuty z każdej strony.
3. Kulki mini mozzarelli odsączamy, suszymy dokładnie przy pomocy ręcznika papierowego, a następnie przekrawamy na pół (zwykłym bądź karbowanym nożem).
4. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, grillowane brzoskwinie, agrest i mozzarellę Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec posypujemy połamany na mniejsze kawałki chipsami z salami.

