



POKRĘCONA FASOLKA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 1 szklanka suchego makaronu z białej fasoli
- × 1 brzoskwinia
- × 8-10 truskawek
- × 100 g sera camembert
- × 3 sezamki
- × gęsty sos balsamiczny

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 2 łyżki oliwy z oliwek
- × 2 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, po czym łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Makaron gotujemy (al dente) zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Truskawki pozbawiamy szypułek i kroimy na ćwiartki.
4. Brzoskwinie kroimy na półksiężycy.
5. Dobrze schłodzony ser kroimy w niedużą kosteczkę.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, makaron, truskawki oraz części brzoskwini i kawałki sera. Całość polewamy przygotowanym dressingiem i posypujemy pokruszonymi sezamkami i polewamy gęstym sosem balsamicznym.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam makaron z białej fasoli LUXURY FOOD.

