



## MISKA ROZMAITOŚCI



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść szczawiku zajęczego (opcjonalnie szczawiu lub roszonek)
- × 100 g ryżu pełnoziarnistego
- × 120 g kabanosów
- × 1 szklanka pomidorów koktajlowych
- × 2/3 szklanki czarnych oliwek
- × 1 awokado (sok z cytryny)
- × 2 małe brzoskwinie
- × sok z limonki, oliwa z oliwek, sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Ryż gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Brzoskwinie przekrawamy na pół, usuwamy pestki, a następnie kroimy w półksiężycy, które układamy na rozgrzanej patelni grillowej. Brzoskwinie grillujemy po około 1-2 minuty z każdej strony.
3. Awokado kroimy na półksiężycy, a następnie skrapiamy sokiem z cytryny.
4. Pomidorki kroimy na ćwiartki.
5. Kabanosy kroimy na ukośne kawałki około 1,5 cm długości.
6. Ryż łączymy z oliwą z oliwek oraz doprawiamy solą i pieprzem, a następnie wykładamy go na półmisek wraz z pomidorkami, brzoskwiniami, oliwkami, kabanosami i szczawikiem. Awokado i ryż posypujemy sezamem.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam Kabanosy Francuskie z Sokołowa.

