



## WEŹ MNIE ZE SOBĄ!



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku
- × 1/3 szklanki suchego bulguru
- × 3 Kiełbaski z Szynki SOKOŁÓW
- × 3 morele
- × 10 pomidorków koktajlowych
- × 1 garść kwiatów nasturcji

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3-4 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 płaska łyżeczka curry
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu dokładnie mieszamy.
2. Bulgur gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu łączymy z dressingiem.
3. Morele pozbawiamy pestek i kroimy w kostkę.
4. Kiełbaski z szynki kroimy na plasterki, a następnie wrzucamy na rozgrzaną patelnię i podsmażamy od czasu do czasu mieszając, aż kiełbaski ładnie się zarumienią.
5. Pomidorki przekrawamy na połówki.
6. Na dnie słoika/miski układamy liście szpinaku, a następnie kolejno: kaszę, kiełbaski, morele i pomidorki. Wierzch dekorujemy kwiatami nasturcji.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie macie pod ręką kwiatów nasturcji, to zastąpcie je kielkami.

