



WYKIWANA OSTROŚĆ



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 2 kromki chleba razowego słonecznikowego (2 ząbki czosnku, 2-3 łyżki oleju rzepakowego)
- × 100 g sera białkańskiego
- × 2 kiwi
- × 1 cebula czerwona
- × 2 łyżki płatków migdałowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżka listków oregano
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Ser białkański możecie zastąpić fetą.

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, listki oregano drobno siekamy i łączymy z pozostałymi składnikami.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Na rozgrzany olej wrzucamy pokrojony w kostkę chleb wraz z pociętym na plasterki czosnkiem. Smażymy mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony (3-4 min). Usmażone grzanki przekładamy na talerzyk wyłożony listkiem ręcznika papierowego.
4. Kiwi obieramy, kroimy na plasterki, które następnie dzielimy na ćwiartki.
5. Cebulę kroimy w piórka.
6. Ser białkański kroimy w kostkę.
7. Na półmisek układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec polewamy przygotowanym dressingiem.

