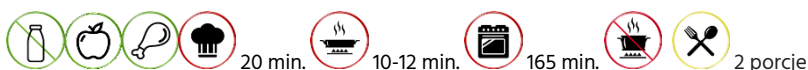




## ŚWIĄTECZNY DUET



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszonek (olej roślinny np. z orzechów włoskich)
- × 1 garść kiełków jarmużu
- × 2 gruszki (1 łyżka oleju roślinnego, szczypta cynamonu, sok z cytryny)
- × 5-6 pierniczek np. katarzynki (1 płaska łyżka masła)
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 2 łyżki suszonej żurawiny

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1/3 szklanki płatków migdałowych
- × 1/3 szklanki oleju z pestek winogron
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 mały ząbek czosnku
- × sok z 1/2 pomarańczy
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA SZYNKI:

- × 1 opakowanie Szynki Świątecznej SOKOŁÓW (4 plastry)
- × 3 łyżeczki miodu
- × sok z 1/2 cytryny
- × sok z 1/2 pomarańczy
- × 1 łyżka goździków

### PRZYGOTOWANIE:

1. Szynkę pieczemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, przy czym wykorzystujemy marynatę przygotowaną z produktów podanych na liście składników (Szynkę przygotowałam zgodnie z przepisem zaprezentowanym w filmie pod tym linkiem: [KLIK KLIK](#)).
2. Płatki migdałowe (zarówno te potrzebne do dressingu, jak i te do sałatki) prażymy na suchej patelni.
3. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji (gęstość sosu regulujemy sokiem z pomarańczy).
4. Na rozgrzanej na patelni masło wrzucamy pokrojone w kostkę pierniczki. Smażymy mieszając od czasu do czasu, aż pierniczki zarumienią się z każdej strony (3-4 min). Usmażone grzanki przekładamy na talerzyk wyłożony listkiem ręcznika papierowego.
5. Gruszki przekrawamy na pół, a następnie za pomocą łyżeczki wydrążamy środek przez całą jej długość. Wydrążone połówki kroimy w półksiężycy, skrapiamy sokiem z cytryny, a następnie polewamy olejem połączonym z cynamonem. Tak przygotowane plasterki gruszki układamy na rozgrzanej patelni grillowej i smażymy po około 2-3 minuty z każdej strony, aż pojawią się na nich ładnie zarumienione paseczki.
6. Suszoną żurawinę zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund, następnie odcedzamy, osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki.
7. Na talerzach kładziemy plastry Szynki Świątecznej. Obok szynki układamy naprzemiennie roszonek skropioną olejem, gruszki, płatki migdałowe, żurawinę i pierniczkowe grzanki. Całość polewamy przygotowanym sosem, a na koniec posypujemy kiełkami jarmużu.

