



## CZAPKA ŚWIĘTEGO MIKOŁAJA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku baby
- × 2 garści rukoli
- × 1/3 szklanki suchej komosy ryżowej czerwonej
- × 150 g mini mozzarelli
- × 200 g pomidorów koktajlowych
- × 2 kiwi
- × Suszone Jagody Goji Look Food
- × 1/2 szklanki orzechów włoskich

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z ostropestu
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu z granatu
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × szczypta mielonych płatków chili, sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Komosę gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu (przelewamy ziarenka gorącą wodą na drobnym sicie, a następnie gotujemy w proporcji 1:2 – jedna porcja kaszy na dwie porcje wody – przez około 25 min, a solimy pod koniec gotowania).
3. Pomidorki przekrawamy na półowki.
4. Jagody goji zalewamy na około 15 sekund wrzątkiem, a następnie osuszamy na sitku.
5. Kulki mozzarelli osuszamy i dzielimy na pół.
6. Kiwi obieramy, kroimy na plasterki, które następnie dzielimy na ćwiartki.
7. Orzechy dzielimy na mniejsze kawałki.
8. Z przygotowanych składników formujemy mikołajową czapkę lub układamy je naprzemiennie na talerzu/półmisku – przy czym połowę przygotowanego dressingu od razu łączymy z komosą, a pozostałym sosem skrapiamy całość tuż przed podaniem.