



SPECJAŁ MIKOŁAJOWEJ PANI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 1 opakowanie boczku surowego wędzonego (1 łyżeczka syropu klonowego)
- × 3 mandarynki
- × 100 g sera feta
- × 2 łyżki suszonej żurawiny
- × 2-3 łyżki płatków migdałowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1 płaska łyżeczka musztardy miodowej
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Plastry boczku rozkładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, smarujemy je przy pomocy pędzelka niewielką ilością syropu klonowego, po czym obracamy na drugą stronę i ponownie pokrywamy syropem. Tak przygotowany boczek wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni (grzanie górą) i pieczemy około 12 minut – do momentu aż ładnie się zarumieni. Po przestygnięciu kroimy je w paseczki około 2 cm szerokości.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Ser kroimy w kostkę.
4. Mandarynki obieramy, oczyszczamy z białych błonek i kroimy na mniejsze kawałki.
5. Suszoną żurawinę zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund, następnie odcedzamy, osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę, mandarynki, żurawinę, kostki sera oraz chipsy z boczku. Całość polewamy przygotowanym dressingiem i posypujemy płatkami migdałowymi.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania chipsów wykorzystałam i jednocześnie polecam Wam Boczek Surowy Wędzony z Sokołowa.

