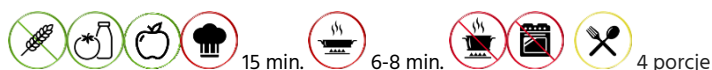




## ZŁOCISTE ŚWIĘTA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli (kilka kropli oleju z orzechów włoskich)
- × 2 gruszki (1 łyżka oleju roślinnego, szczypta cynamonu, sok z cytryny)
- × 100 g sera złocistego z niebieską pleśnią
- × 1 duży ugotowany burak
- × 3 mandarynki
- × 1 garść orzechów włoskich

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 4 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 mały ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka masła orzechowego np. migdałowego lub z nerkowców
- × 1-2 łyżki octu winnego białego
- × sok z mandarynki
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 płaska łyżeczka musztardy miodowej
- × sól himalajska, świeżo mielony

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji (gęstość sosu regulujemy sokiem z mandarynki).
2. 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.
3. Mandarynki obieramy i filetujemy lub oczyszczamy z białych błonek i kroimy na mniejsze kawałki.
4. Ser złocisty kroimy na nieduże kwadraciki lub kruszymy.
5. Buraka kroimy w kostkę.
6. Orzechy dzielimy na mniejsze kawałki.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę skropioną olejem, mandarynki, gruszki, buraka, złocisty ser z niebieską pleśnią oraz orzechy włoskie, a w międzyczasie polewamy sałatkę przygotowanym sosem lub podajemy go oddzielnie.

