



BAL PRZEBIERAŃCÓW



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 1 opakowanie Boczku Surowego Wędzonego SOKOŁÓW
- × 18 suszonych śliwek
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 1/2 owocu granatu
- × 1/2 niedużego melona
- × 2 łyżki solonych, prażonych migdałów
- × gęsty sos balsamiczny

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżka octu balsamicznego
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji, Gęstość sosu regulujemy olejem.
2. Oliwę łączymy z octem balsamicznym oraz doprawiamy solą i pieprzem.
3. Na deskę wykładamy kolejno plastry boczku i przekrawamy je na pół (prostopadle do dłuższego boku). Śliwki zawijamy w przygotowane półplasterki, a następnie dzielimy ostrym nożem na pół i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Całość pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie górą) przez około 15-20 minut, aż boczek ładnie się zarumieni.
4. Z owocu granatu wyłuskujemy ziarenka.
5. Z melona wykrawamy kuleczki lub kroimy go w kostkę.
6. Ser kroimy w kostkę.
7. Migdały siekamy na niezbyt drobne kawałki.
8. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a całość polewamy dressingiem, a na koniec gęstym sosem balsamicznym.

