



KARNAWAŁOWY PUCHAR



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku baby
- × 1 garść rozponki
- × 1 ugotowany burak
- × 100 g złocistego sera z niebieską pleśnią
- × 3 plastry szynki wędzonej (około 1 cm grubości)
- × 1/2 owocu granatu
- × 2 łyżki płatków migdałowych

PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe (zarówno te potrzebne do dressingu, jak i te do sałatki) prażymy na suchej patelni.
2. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji (gęstość sosu regulujemy sokiem z pomarańczy).
3. Buraka, ser i szynkę kroimy w kostkę.
4. Z owocu granatu wyłuskujemy ziarenka.
5. Do pucharków lub na nakładamy naprzemiennie z sosem wszystkie składniki sałatki.

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

