



USŁANA RÓŻAMI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść mixu sałat (szpinak, botwinka, rukola)
- × 1/2 opakowania Klasycznych Salami Chips SOKOŁÓW
- × 60 g sera koziego twardego (plastry)
- × 1 nieduży ugotowany burak
- × 8 truskawek
- × 2 łyżki suszonych płatków róży

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1/2 ząbka czosnku
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Salami chips kroimy w paseczki (w poprzek fal).
3. Kozie ser kroimy na kwadraciki.
4. Truskawki pozbawiamy szypułek i kroimy w ósemki.
5. Buraka kroimy w kostkę
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie listki sałat, paseczki salami, kostki buraka, truskawki oraz kozie ser. Całość polewamy dressingiem, a na koniec posypujemy suszonymi płatkami róży.