



## ŚNIADANIE DO ŁÓŻKA



### SKŁADNIKI:

- × 6 parówek
- × 8 suszonych pomidorów w oleju
- × 100 g sera koziego twarogowego
- × 1 garść roszonek
- × 18 pomidorków truskawkowych
- × 2 nektarynki
- × 1 szklanka borówek
- × 1 pęczek drobnego szczypiorku
- × 3 łyżki pestek dyni

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 płaska łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Suszone pomidory wyciągamy z zalewy, suszymy ręcznikiem papierowym, a następnie drobno siekamy. Ser kozi rozgniatamy widelcem po czym łączymy z posiekanymi pomidorami. Parówki nacinamy dwukrotnie przez całą długość, w odległości około 2 milimetrów, kierując nożem w taki sposób aby wykroić trójkątny kawałek i jednocześnie nie przeciąć parówki. Tak przygotowane parówki nadziewamy przygotowanym farszem, układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół) przez około 12 minut.
3. Pestki dyni prażymy na suchej patelni.
4. Nektarynki kroimy na półplasterki, pomidorki przekrawamy na ćwiartki, a szczypiorek drobno siekamy.
5. Na talerze wykładamy naprzemiennie roszonekę, nektarynki, borówki, pomidorki, pestki dyni i szczypiorek. całość polewamy dressingiem i podajemy wraz z upieczonymi parówkami.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do tego dania wykorzystałam Parówki Stówki z Sokołowa