



## FESTIWAL SNACKÓW



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 mini sałata rzymska
- × 1 opakowanie Mini Snacków Wędzonych Sokołów
- × 120 g sera camembert
- × 1/2 kalafiora (2-3 łyżki oleju rzepakowego, 1 łyżeczka cynamonu, sól, świeżo mielony pieprz)
- × 3 morele
- × 3 łyżki jagód goji
- × oliwa z oliwek, sól, świeżo mielony pieprz
- ×

### PRZYGOTOWANIE:

1. Sałatę rwiemy lub kroimy nożem na mniejsze kawałki.
2. Kalafiora dzielimy na mniejsze różyczki obtaczamy dokładnie w marynacie (najlepiej wykorzystać pędzel), a następnie układamy na blaszce. Kalafiora pieczemy przez około 25 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni (funkcja góra-dół).
3. Jagody goji zalewamy na około 10 sekund wrzątkiem, a następnie osuszamy na sitku.
4. Morele kroimy na półksiężycy
5. Snacki wędzone kroimy wzdłuż na 4 części.
6. Dobrze schłodzony ser kroimy na mniejsze kawałki.
7. Do lunchboxa wkładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec całość skrapiamy oliwą i doprawiamy solą i pieprzem.

