



NIEWINNA INTRYGA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku baby
- × 1 garść roszponki
- × 1 garść malin
- × 1 żółty pomidor
- × 1/2 kalarepy (sok z cytryny, kilka kropli miodu)
- × 60 g sera koziego twarogowego (rolada)
- × 1 łyżka płatków migdałowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 2 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżka octu balsamicznego
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Tak równiutkie plasterki pomidora i cieniutkie talarki kalarepy uzyskałam dzięki rewelacyjnej szatkownicy V-HEBEL BÖRNER.

PRZYGOTOWANIE:

1. Oliwę łączymy z octem balsamicznym, solą oraz pieprzem.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni i siekamy na mniejsze kawałki.
3. Kalarepkę kroimy na cieniutkie plasterki, a następnie nacieramy sokiem z cytryny połączonym z odrobiną miodu i odstawiamy na około 15 minut.
4. Pomidory kroimy na plastry.
5. Na talerz wykładamy roszponkę i polewamy ją przygotowanym dressingiem. Na listkach sałaty układamy garść malin, obok nich wykładamy naprzemiennie plastry pomidora i kalarepki, a następnie podzielony na mniejsze kawałki kozi ser oraz posiekane płatki migdałowe.