



PIĘKNA I BESTIA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści mixu sałat
- × 3 kaszanki gryczane
- × 100 g sera pleśniowego koziego (rolada)
- × 2 pomidory malinowe
- × 1 i 1/2 szklanki malin
- × 1 czerwona cebula
- × gęsty sos balsamiczny

SKŁADNIKI NA DRESSING:

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

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam Kaszankę Gryczaną Grill House z Sokołowa.

PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidory przekrawamy na pół i wydrążamy gniazda nasienne. Osuszamy je ręcznikiem papierowym, a następnie kroimy w niedużą kostkę.
2. Kozie ser kroimy na stosunkowo cienkie plasterki lub półplasterki (jeśli roladka jest znacznie grubsza niż kaszanka).
3. Cebulę kroimy w piórka.
4. Na półmisek wykładamy naprzemiennie sałatę, maliny, pomidory i cebulę.
5. Kaszankę kroimy na plastry około 1 cm grubości, kładziemy je tacce grillowej lub na patelni i grillujemy/podsmażamy aż zaczną się rumienić i delikatnie zmięknąć (niezbyt długo gdyż zaczną się rozpadać), wówczas obracamy na drugą stronę, usuwamy osłonki i układamy na wierzch półplasterki koziego sera, a po upływie około 1 minuty zdejmujemy z rusztu i układamy na półmisku z sałatą, którą tuż przed wyłożeniem kaszanki skrapiamy dressingiem. Na koniec całość polewamy gęstym sosem balsamicznym.

