



POŻEGNANIE LATA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 1 garść rukoli
- × 1/2 melona Kantalupa
- × 1/2 szklanki borówek
- × 1 nieduża papryka czerwona
- × 1 brzoskwinia
- × 100 g pleśniowego sera koziego (rolada)
- × 2 łyżki prażonych orzechów laskowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 płaska łyżeczka musztardy miodowej
- × 2 łyżeczki octu winnego białego
- × 1 łyżka świeżych ziół (bazylia, tymianek, oregano) lub 1 łyżeczka suszonych ziół prowansalskich
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy.
2. Z melona wykrawamy kulki lub kroimy go w kostkę.
3. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego i kroimy w niezbyt długie paseczki.
4. Brzoskwinie, przekrawamy na pół, pozbawiamy pestki, a następnie kroimy na półksiężycy, które dodatkowo przekrawamy na pół.
5. Orzechy laskowe drobno siekamy.
6. Roladkę koziego sera kroimy na plasterki około 0,5 cm grubości. Przekrawamy je na pół, a każdy półplasterek dociskamy do posiekanych orzechów laskowych, tak aby jedna strona sera została nimi całkowicie oblepiona.
7. Na półmisek układamy naprzemiennie roszponkę, paprykę, borówki, melona i kawałki brzoskwini. Całość polewamy dressingiem, a na koniec układamy kawałki sera z lakową posypką.

