



## ODŚWIEŻ SWOJE ŻYCIE



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść roszponki
- × 1 duża brzoskwinia
- × 2 kiwi
- × 10 pomidorów koktajlowych
- × 1 nieduża cebula czerwona
- × 100 g sera feta

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka musztardy
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 1 garść listków świeżego oregano
- × sól, świeżo mielony pieprz

### DODATKOWE UWAGI:

- × Ser z niebieską pleśnią możecie zastąpić kozim serem lub camembertem.
- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam buraka z paczki gotowanych buraczków BIO, ale równie dobrze możecie go upiec lub ugotować samodzielnie.

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Brzoskwinie kroimy na półkiście.
3. Kiwi obieramy, kroimy na plasterki, które następnie dzielimy na ćwiartki.
4. Pomidorki przekrawamy na połówki.
5. Cebulę kroimy w piórka.
6. Ser feta kroimy w kostkę.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec polewamy przygotowanym dressingiem.