



PRZYSMAK MAŁEGO WRÓŻBITY



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli (2 łyżki oliwy z oliwek)
- × 100 g szynki drobiowej w plastrach bez konserwantów
- × 1 szklanka winogron rodzynkowych
- × 2 marchewki (sok z cytryny)
- × 3 łyżki płatków migdałowych
- × sól himalajska

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 50 g twardego sera podpuszczkowego dojrzewającego
- × 110 ml śmietanki 30%
- × świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Śmietankę podgrzewamy, a następnie dodajemy ser starty na tarce o małych oczkach oraz pieprz. Całość utrzymujemy na małym ogniu cały czas mieszając, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Szyneczkę kroimy na mniejsze, prostokątne kawałki.
3. Marchewkę ścieramy na tarce o małych oczkach, przekładamy na sitko, skrapiamy sokiem z cytryny, a następnie delikatnie dociskamy, aby w miseczce pod sitkiem pozostała większość soku.
4. Winogrona przekrawamy na połówki.
5. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie skropioną oliwą rukolę, startą marchewkę, winogrona oraz kawałki szynki. Całość możemy doprawić solą do smaku, posypujemy płatkami migdałowymi i podajemy z jeszcze ciepłym sosem serowym.