



## CUD MIÓD MALINA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 1/2 szklanki kaszy kuskus
- × ok 3/4 szklanki soku z buraka
- × 2 kiwi
- × 2 mandarynki
- × 120 g sera białego typu włoskiego
- × 1 łyżka Miodu z maliną PASIEKI RODZINY SADOWSKICH
- × 2 łyżki maku niebieskiego
- × 2 łyżki płatków migdałowych

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 1 łyżka Miodu z maliną PASIEKI RODZINY SADOWSKICH
- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżka octu balsamicznego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Miód rozprowadzamy w ciepłej wodzie, a następnie dodajemy oliwę, ocet balsamiczny i doprawiamy solą oraz pieprzem. Całość mieszamy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Sok z buraka doprowadzamy do wrzenia. Kuskus wsypujemy do miseczki, dodajemy szczyptę soli, zalewamy sokiem (około 1 cm ponad poziom kaszy), przykrywamy i odstawiamy na ok. 6 min do napęcznienia. Po upływie tego czasu mieszamy sklezione ziarenka widelcem i łączymy z połową przygotowanego dressingu.
4. Ser biały rozgniatamy widelcem, łączymy z miodem i odrobiną soli, a następnie z przygotowanej masy lepimy kule o średnicy około 1 cm (najlepiej czynić to w rękawiczkach). Przygotowane kule obtaczamy w posiekanych drobno (nożem lub w malakserze) płatkach migdałowych wymieszanych z niebieskim makiem.
5. Mandarynki obieramy i filetujemy lub oczyszczamy z białych błonek po czym kroimy na mniejsze kawałki.
6. Kiwi kroimy na półplasterki.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie kuskus, roszponkę i owoce. Całość polewamy pozostałym dressingiem, a na koniec osadzamy serowe kule.

