MIKOŁAJOWA KONSTRUKCJA

20 min. 15-20 min. 4 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 250 ml soku świeżo wyciskanego pomarańczowego
- 1/2 szklanki kaszy jaglanej (sól himalajska, olej z orzechów włoskich)
- 2 duże ugotowane buraki
- 200 g koziego sera twarogowego
- 1/3 szklanki orzechów włoskich
- 1/4 szklanki rodzynek golden jumbo
- 1 łyżeczka syropu z agawy
- 2 opakowania Polędwicy Łososiowej SOKOŁÓW Excellent Line (plastry)
- 1 garść listków amarantusa
- skórka pomarańczowa do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Kaszę jaglaną wsypujemy na sitko i dokładnie płuczemy pod kranem z ciepłą wodą, a następnie przelewamy wrzątkiem. Do garnuszka wlewamy 250 ml soku pomarańczowego z odrobiną soli. Kiedy sok zagotuje się wsypujemy kaszę (w proporcji 1 szklanka soku na 1/2 szklanki kaszy), mieszamy, a następnie przykrywamy i gotujemy na bardzo małym ogniu przez 15 minut. Po ugotowaniu pozostawiamy pod przykrywką na około 5 minut, po czym polewamy olejem z orzechów włoskich (1-2 łyżki) i czekamy aż przestygnie.
2. Buraki ścieramy na tarce o grubych okach i pozbawiamy nadmiaru soku przy pomocy ręcznika papierowego.
3. Rodzynki zalewamy na około 30 sekund wrzątkiem, a następnie osuszamy na sitku i siekamy nożem na mniejsze kawałki. Ser kozi rozgniatamy widelcem, dodajemy rodzynki, syrop z agawy, orzechy i całość dokładnie mieszamy.
4. Przy pomocy obręczy kulinarnych formujemy bryły, układając kolejno: kaszę jaglaną, tarte buraki oraz kozi ser z bakaliami. Na wierzchu układamy plasterki polędwicy łososiowej, które uprzednio składamy wzdłuż na pół i zwijamy w rulon uzyskując kształt różyczki. Całość dekorujemy listkami amarantusa oraz skórką otartą z pomarańczy.

© Just a SALAD 2019
Pobrano z serwisu: justasalad.pl