



BUKIECIK DLA MAMUNI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 4 nieduże kalarepki
- × 1 garść roszponki
- × 1 opakowanie Szynki Basiuni SOKOŁÓW
- × 1 jabłko (sok z cytryny)
- × 250-300 g serka wiejskiego
- × 1/2 szklanki łuskanych orzechów włoskich
- × 4 stokrotki (opcjonalnie)

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, po czym łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Kalarepki obieramy, ścinamy wierzch na wysokości około 2/3, a następnie wydrążamy wykrawaczką, pozostawiając możliwie cienkie ściany warzywa (wydrążone elementy wykorzystujemy do innego przepisu).
3. Orzechy dzielimy na mniejsze kawałki.
4. Serek wiejski odcedzamy na sitku.
5. Jabłko kroimy w słupki, a następnie obficie skrapiamy sokiem z cytryny.
6. Szynkę kroimy na niebyt długie paseczki.
7. Do miski wrzucamy roszponkę, szynkę, jabłka oraz orzechy i skrapiamy przygotowanym dressingiem. Kalarepki napełniamy przygotowaną sałatką naprzemiennie z granulkami serka wiejskiego. Całość posypujemy płatkami stokrotek.

