



## BURACZANY KALAFIOREK



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszonek
- × 2-3 Różdżki Smaku (2 g) Burak HELPA
- × 2 garści różyczek kalafiora
- × 2 łyżki sera śmietankowego puszystego
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 1 szklanka żółtych pomidorków koktajlowych
- × 1/2 szklanki borówek
- × 2 morele

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 2 łyżki oliwy z oliwek
- × 2 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
2. Kalafiora gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie przez około 10-15 min (młody, nieduży kalafior będzie gotowy po około 10 minutach), a następnie odcedzamy. Po przestygnięciu owijamy w gazę i odciskamy pozbawiając wody. Tak przygotowanego kalafiora łączymy widelcem z serem śmietankowym i posiekanymi drobno płatkami migdałowymi lub wszystko mieszamy w malakserze. Jeśli masa wyjdzie zbyt rzadka, wkładamy ją na kilka minut do zamrażalnika, a następnie formujemy kule, które obtaczamy w buraczanym pyłku.
3. Morele przekrawamy na pół, wyciągamy pestki i kroimy na półksiężycy.
4. Pomidorki przekrawamy na ćwiartki.
5. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszonek, borówki, morele i pomidorki.
6. Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec pomiędzy listkami sałaty układamy kalafiorowe kulki.