KRÓLEWSKIE GRILLOWANIE

15 min. 2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 garść roszponki
- 1 szklanka czereśni
- 2 morele (sok z cytryny)
- 1 czerwona cebula
- 1 długa papryka spiczasta
- 80 g sera koziego twardego dojrzewającego

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- 2 łyżki octu białego winnego
- sól, mielone płatki chili, świeżo mielony pieprz

DODATKOWO:

- 4 Kiełbasy Piastowskie GRILL HOUSE SOKOŁÓW
- sos pomidorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę i mieszamy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Morele pozbawimy pestek, kroimy na półksiężyce i skrapiamy sokiem z cytryny. Cebulę kroimy w piórka. Paprykę oczyszczamy i kroimy na plasterki. Kozi ser kroimy na nieduże prostokątne kawałki lub rozkruszamy.
3. Kiełbaski nacinamy w kratkę ostrym nożem przez całą ich długość, a następnie grillujemy je na tacce aluminiowej z obydwu stron aż ładnie się zarumienią.
4. Na talerzach rozkładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki polewamy przygotowanym dressingiem i podajemy wraz z grillowaną kiełbasą.

© Just a SALAD 2020
Pobrano z serwisu: justasalad.pl