



MAŚLANE SPOJRZENIE



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 3 kromki chleba TOST MAŚLANY PUTKA
- × 2 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 płaska łyżeczka curry
- × 1 garść rukoli
- × 1 garść roszponki
- × 120 g sera camembert
- × 2 morele (sok z cytryny)
- × 1/2 szklanki borówek
- × 8-10 pomidorków koktajlowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 2 łyżeczki octu jabłkowego
- × 1/2 łyżeczki musztardy
- × 1 łyżeczka miodu
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu lub całość blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Kromki chleba kroimy w kosteczkę, wrzucamy na patelnię z rozgrzaną oliwą, a po chwili posypujemy je curry. Smażymy, od czasu do czasu delikatnie mieszając, aż staną się złociste i chrupiące (3-4 minuty).
3. Morele przekrawamy na połówki, pozbawiamy pestek, kroimy na mniejsze kawałki i skrapiamy sokiem z cytryny.
4. Pomidorki przekrawamy na połówki.
5. Dobrze schłodzony ser kroimy w kosteczkę.
6. Na półmisku układamy naprzemiennie listki sałat, pomidorki, borówki, morele i kostki sera. Całość polewamy dressingiem, a na koniec posypujemy grzankami.

