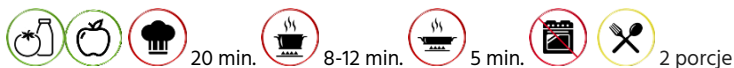




ESENCJA LATA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1/2 szklanki suchego makaronu świderki
- × 1 garść roszponki
- × 100 g sera feta
- × 1/2 szklanki jeżyn
- × 1/2 szklanki borówek
- × 1 brzoskwinia (sok z cytryny)
- × 1 garść floksów
- × olej z orzechów włoskich

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oliwy z oliwek
- × 5-6 malin
- × 1 łyżeczka musztardy Dijon
- × 2 łyżki octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × 1 łyżka płatków migdałowych
- × 1 garstka listków bazylii i świeżego rozmarynu
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu skrapiamy orzechowym olejem.
2. W wysokim naczyniu lub młynku umieszczamy wszystkie składniki sosu, a następnie biedujemy je aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji.
3. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
4. Brzoskwinie kroimy na mniejsze kawałki, po czym skrapiamy sokiem z cytryny.
5. Jeżyny przekrawamy na pół.
6. Fetę kroimy w kostkę.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie makaron, roszponkę, kostki sera, jeżyny, borówki oraz brzoskwinie. Całość polewamy malinowym dressingiem i dekorujemy floksami.