



DYNIOWY PIEDESTAŁ



SKŁADNIKI NA PLACUSZKI:

- × 200 g surowej dyni (masa po obraniu)
- × 2 jajka „M”
- × 1 szklanka mąki
- × 2 czubate łyżki śmietany 12%
- × 1 płaska łyżeczka kurkumy, sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 4 łyżki pesto z suszonych pomidorów
- × 1 opakowanie Szynek Wędzonej NATURRINO Sokołów
- × 120 g mini mozzarelli
- × 1 nieduże mango
- × 1/3 szklanki migdałów
- × oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji, Gęstość sosu regulujemy olejem.
2. Dynię ścieramy na tarce o grubych okach i odciskamy pozbywając się nadmiaru wody. Pozostałe składniki na placuszki blendujemy krótko – do uzyskania ciasta o jednolitej konsystencji, dodajemy dynię i mieszamy łyżką. Placuszki smażymy na mocno rozgrzanym oleju (lecz na niedużym ogniu), z obydwu stron aż osiągną złocisty kolor (po około 3-4 min z każdej strony). Gotowe placki wykładamy na ręcznik papierowy.
3. Plastry szynki przekrawamy wzdłuż na pół, a następnie kroimy na stosunkowo cienkie paseczki.
4. Kuleczki sera odcedzamy, wysuszamy przy pomocy ręcznika papierowego i przekrawamy na połówki lub ćwiartki.
5. Mango obieramy i kroimy w słupki.
6. Migdały siekamy na dość drobne kawałki i wrzucamy na mocno rozgrzaną patelnię, cały czas mieszając. Kiedy zaczną się rumienić skrapiamy oliwą i solimy. Pozostawiamy jeszcze chwilę na ogniu (potrzęsając patelnię) i wysypujemy na miseczkę do przestygnięcia.
7. Przestygnięte placuszki pokrywamy pomidorowym pesto, a następnie wykładamy naprzemiennie roszponkę, szynkę, mango oraz ser. Całość skrapiamy oliwą i posypujemy migdałami.

