



SŁODKA GORGONZOLA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść mixu sałat (szpinak, rukola, botwinka), oliwa z oliwek
- × 3 kromki chleba razowego, 2-3 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżeczka suszonego tymianku
- × 1 gruszka, 2 łyżki soku z cytryny
- × 1 korzeń pietruszki, olej rzepakowy, 1 łyżeczka miodu, sól
- × 1 garść różowych winogron rodzynkowych

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 50 g gorgonzoli
- × 35 ml śmietanki kremówki 30 %

PRZYGOTOWANIE:

1. Kromki Chleba razowego kroimy w kosteczkę, a następnie wrzucamy na patelnię z rozgrzaną oliwą z oliwek. Smażymy od czasu do czasu delikatnie mieszając (3-4 minuty). Pod koniec smażenia dodajemy tymianek i po chwili przesypujemy do miseczki.
2. Korzeń pietruszki po obraniu kroimy na cienkie plasterki (ok 3 mm grubości), a następnie wrzucamy je na rozgrzaną patelnię z odrobiną oliwy z oliwek. Po około 4 minutach dodajemy szczyptę soli oraz miód. Całość smażymy jeszcze przez około 4-6 min, od czasu do czasu mieszając, aż plasterki pietruszki ładnie się zarumienią.
3. Śmietankę podgrzewamy, a następnie dodajemy gorgonzolę. Całość utrzymujemy na małym ogniu cały czas mieszając i ugniatając widelcem, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji. Sos możemy też przygotować w mikrofalach. Odstawiamy do lekkiego przestygnięcia.
4. Gruszkę przekrawamy na pół, a następnie za pomocą łyżeczki wydrążamy środek przez całą jej długość. Wydrążone połówki kroimy w półksiężycy a następnie skrapiamy sokiem z cytryny.
5. Winogrona przekrawamy na pół.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie skropione oliwą liście sałat oraz pozostałe składniki sałatki. Całość polewamy jeszcze ciepłym sosem.

