



## TROCHĘ ZIMY, TROCHĘ LATA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść roszponki
- × 1 nieduża czerwona papryka
- × 1 czerwona cebula
- × 2 mandarynki
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 2 łyżki płatków migdałowych

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oleju z pestek winogron
- × 2 łyżki piwa bezalkoholowego Marakuja i Melon 0,0%
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1/2 łyżeczki musztardy miodowej
- × 1/2 ząbka czosnku
- × sól, świeżo mielony pieprz, mielone płatki chill

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania dressingu wykorzystałam piwo bezalkoholowe LECH FREE MARAKUJA I MELON

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Paprykę oczyszczamy z gniazda nasiennego i kroimy w kostkę, a cebulę w piórka.
4. Mandarynki obieramy, dokładnie oczyszczamy z białych włókien. Cząstki przekrawamy na połówki.
5. Ser kroimy w kostkę.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec polewamy przygotowanym dressingiem.