



## LETNIE SWAWOLE



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1-2 garści roszponki
- × 1 brzoskwinia
- × 100 g pasztetu pieczonego
- × 1 łyżka serka śmietankowego kanapkowego
- × 1/2 szklanki prażonych solonych pestek słonecznika
- × 1 garstka czereśni
- × 1 garstka różyczek kalafiora
- × 1 garść kwiatów begonii

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż powstanie kremowy sos.
2. Pasztet rozgniatamy widelcem wraz z serkiem. Z przygotowanej masy lepimy kule o średnicy około 1 cm (najlepiej czynić to w rękawiczkach), które obtaczamy w pestkach słonecznika.
3. Kalafiora kroimy na drobne kawałki lub ścieramy go na tarce o grubych okach.
4. Czereśnie drylujemy, a brzoskwinie kroimy w półksiężycy lub kostkę.
5. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec wykładamy pasztetowe kule.

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 ząbek czosnku
- × 1/2 łyżeczki musztardy miodowej
- × 1 łyżka listków oregano
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × sól, świeżo mielony pieprz

