



WEGE MAGIA



SKŁADNIKI:

- × 1 garść roszponki
- × 1/2 szklanki suchego makaronu np. penne
- × 1 opakowanie Magic Mince The Vegetarian Butcher
- × 1 brzoskwinia
- × 2 pomidor malinowy
- × 1/2 czerwonej cebuli
- × olej do smażenia

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 1 łyżka listków oregano
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Pomidory przekrawamy na pół, wydrążamy gniazda nasienne, wnętrza osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy w kostkę.
4. Brzoskwinie kroimy na mniejsze kawałki np. w półksiężycy, a cebulę w piórka.
5. Magic Mince podsmażamy kilka minut na patelni z rozgrzany olejem roślinnym.
6. Na półmisek układamy naprzemiennie roszponkę, brzoskwinie, pomidory, cebulę oraz makaron połączony z połową przygotowanego dressingu. Na koniec dodajemy jeszcze ciepły Magic Mince i polewamy pozostałym sosem.

