



# KWIATOWA MANUFAKTURA



## SKŁADNIKI:

- × 2/3 szklanki suchego makaronu (farfalle)
  - × 2 garści roszponki
  - × 1/2 mango
  - × 1/2 szklanki borówek
  - × 100 g sera z niebieską pleśnią
  - × 1/3 szklanki orzechów włoskich
  - × 2 łyżki suszonych kwiatów Chaber, Bławatek
- MANUFAKTURA CIESIELNICA

## PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż powstanie kremowy sos.
2. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Mango kroimy w kostkę lub na inny ulubiony kształt.
4. Orzechy siekamy.
5. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę lub kruszymy.
6. Makaron skrapiamy dressingiem, a następnie wykładamy na półmisek naprzemiennie z roszponką, mango, borówkami oraz orzechami. Całość polewamy pozostałym dressingiem i posypujemy suszonymi kwiatami.

## SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oleju rzepakowego
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka musztardy
- × 2 łyżki octu winnego białego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 garstka listków bazylii
- × sól, świeżo mielony pieprz

