



## GRILL W BACÓWCE



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 1 opakowanie RAJBROTEK BACÓWKA
- × 1 czerwona cebula
- × 2 brzoskwinie
- × 300 g pomidorków truskawkowych

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 2 łyżki octu winnego białego
- × 1 ząbek czosnku
- × 2 łyżki Soku Jabłkowo-Gruszkowo-Marchwiowego BACÓWKA
- × 1 płaska łyżeczka Musztardy Miodowej Bartnika BACÓWKA
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 łyżka posiekanych świeżych ziół (oregano, tymianek, bazylija)
- × 1 szczypta mielonych płatków chili
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z majonezem i ketchupem oraz doprawiamy pieprzem.
2. Wszystkie składniki dressingu krótko blendujemy do połączenia składników, aż powstanie kremowy sos.
3. Rajbrotki kroimy na około 2,5 cm kawałki, które nacinamy ostrym nożem co około 3 mm. Tak przygotowane kiełbaski grillujemy na tacce aluminiowej aż z obydwu stron ładnie się zarumienią.
4. Cebulę kroimy w piórka.
5. Na półmisek wykładamy na przemian wszystkie składniki sałatki, a tuż przed podaniem polewamy przygotowanym dressingiem. Podajemy z grillowanym pieczywem.

