



CHRUPIĄCA ROZGRYWKA

SKŁADNIKI:

- 2 garści rozszonki
- 1 opakowanie chipsów z salami o smaku chilli
CHRUP'US Sokołów
- 125 g minikulek mozzarelli
- 1 szklanka zielonego agrestu
- 2 brzoskwinie
- 1-2 łyżki oleju rzepakowego

Dressing:

- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka miodu
- 1 płaska łyżeczka ostrej musztardy
- 2 łyżeczki białego octu winnego
- sól i świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować dressing: czosnek przecisnąć przez praskę, po czym połączyć go z pozostałymi składnikami sosu do sałatki.
2. Agrest przekroić wzdłuż na pół.
3. Brzoskwinie przepołowić i po usunięciu pestek pokroić w półksiężycy. Następnie owoce ułożyć na rozgrzanej patelni grillowej posmarowanej odrobiną oleju. Brzoskwinie grillować po 1-2 minuty z każdej strony.
4. Kulki mozzarelli odsączyć, osuszyć dokładnie za pomocą ręcznika papierowego i przekroić na pół (zwykłym lub karbowanym nożem).
5. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rozszonkę, grillowane brzoskwinie, agrest i mozzarellę. Całość polać przygotowanym dressingiem, a na koniec posypać połamanymi na mniejsze kawałki chipsami z salami.