



## FASOLKOWE ZIMOWISKO

### SKŁADNIKI:

#### *Sałatka:*

- 2 garści roszponki
- 1 opakowanie pasty z białej fasoli „Z gruntu dobre”
- 100 g sera feta
- 1 duża garść kiełków jarmużu
- 2 ugotowane buraki
- 3 mandarynki
- 1/2 owocu granatu
- świeżo mielony pieprz kolorowy

#### *Sos:*

- 5-6 łyżek oleju rzepakowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka syropu klonowego
- 1 łyżka białego octu winnego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- sól, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę, po czym wymieszać z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Kielki jarmużu drobno posiekać. Pastę z fasoli połączyć z rozdrobnionym za pomocą widelca serem. Całość doprawić pieprzem i dokładnie wymieszać. Z uzyskanej pasty uformować kulki (o średnicy około 1-1,5 cm), które należy obtoczyć w posiekanych kiełkach (najwygodniej robić to w rękawiczkach).
3. Z owocu granatu wyłuskać ziarenka. Mandarynki obrać, oczyścić z białych błonek i pokroić na mniejsze kawałki.
4. Buraki pokroić na niezbyt duże kawałki lub pokroić w półplasterki – w tym celu należy posiekać buraki w plasterki, foremką do pieczenia

## FASOLKOWE ZIMOWISKO

- ciasteczek lub kieliszkiem wykroić z nich kółeczka, po czym przekroić je na pół.
5. Roszponkę skropić połową przygotowanego dressingu, a następnie wraz z burakami, mandarynkami i fasolowymi kulkami wyłożyć do miski lub na talerze. Na koniec całość polać pozostałym dressingiem i posypać ziarenkami granatu.