FASOLKOWE ZIMOWISKO

SKŁADNIKI:

Sałatka:

2 garści roszponki
1 opakowanie smalczyku z fasoli z jabłkiem 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. Kiełki jarmużu drobno posiekać. Smalczyk 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

Karta Przepisu

FASOLKOWE ZIMOWISKO

posiekać buraki w plasterki, foremką do pieczenia 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.

Karta Przepisu