



FESTIWAL SNACKÓW

SKŁADNIKI:

- 1 mini sałata rzymska
- 1 opakowanie mini snacków wędzonych Sokolów
- 120 g sera camembert
- 1/2 kalafiora (marynata: 2-3 łyżki oleju rzepakowego, 1 łyżeczka cynamonu, sól, świeżo mielony pieprz)
- 3 morele
- 3 łyżki jagód goji
- oliwa z oliwek, sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Sałatę porwać lub pokroić nożem na mniejsze kawałki.
2. Kalafiora podzielić na mniejsze różyczki i obtoczyć dokładnie w marynacie (najlepiej wykorzystać pędzel), a następnie ułożyć na blaszce. Kalafiora piec przez ok. 25 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C (funkcja górdół).
3. Jagody zalać na ok. 10 sekund wrzątkiem, a następnie osuszyć na sitku. Morele pokroić na półksiężycy. Snacki wędzone pokroić wzdłuż na 4 części. Dobrze schłodzony ser pokroić na mniejsze kawałki.
4. Do lunchboxa włożyć naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec całość skropić oliwą i doprawić solą i pieprzem.