



## FIGA Z GRUSZKĄ

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 1 duża garść liści szpinaku
- 100 g sera z niebieską pleśnią
- 2/3 opakowania szynki sarmackiej Sokolów
- 2 świeże figi
- 1 gruszka
- 2-3 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka obranych pistacji
- gęsty sos balsamiczny

#### *Dressing:*

- 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 1 płaska łyżeczka miodu
- 1 łyżka octu winnego białego
- sól, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę i połączyć z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Gruszkę przekroić na pół, a następnie za pomocą łyżeczki wydrążyć jej środek. Wydrążone połówki pokroić w półksiężycy a następnie skropić sokiem z cytryny. Tak przygotowane plasterki gruszki ułożyć na rozgrzanej patelni grillowej i smażyć po około 2-3 minuty z każdej strony, aż pojawią się na nich ładnie zarumienione paseczki.
3. Figi należy pokroić w ósemki, ser w kosteczkę, a szynkę sarmacką w paseczki. Pistacje drobno posiekać.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie liście szpinaku, owoce, szynkę oraz ser i połączyć przygotowanym dressingiem. Całość posypać pistacjami, a na koniec połączyć sosem



## FIGA Z GRUSZKĄ

balsamicznym.