



IMPREZOWA SAŁATKA Z PIECZONYMI ŚLIWKAMI

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 garście roszponki
- 1 opakowanie boczku surowego wędzonego Sokolów
- 18 suszonych śliwek
- 100 g sera z niebieską pleśnią
- 1/2 owocu granatu
- 1/2 niedużego melona
- 2 łyżki prażonych solonych migdałów
- 1-2 łyżki gęstego sosu balsamicznego do dekoracji

Dressing:

- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu balsamicznego
- sól i świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przyrządzić dressing: oliwę połączyć z octem balsamicznym, a następnie doprawić solą i pieprzem.
2. Na deskę wyłożyć plastry boczku i każdy z nich przekroić na pół (prostopadle do dłuższego boku). Śliwki owinąć boczkiem, po czym przekroić ostrym nożem na pół i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Całość piec w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C przez 15-20 minut, aż boczek ładnie się zarumieni.
3. Z owocu granatu wyłuskać ziarenka. Melon pokroić w kostkę (z miąższu można też wyciąć kulki). Migdały grubo posiekać. Ser z niebieską pleśnią pokroić w małą kostkę.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie wszystkie składniki sałatki. Całość polać dressingiem, a na koniec gęstym sosem balsamicznym.