



## KIEŁBASKI JAGLANE Z SAŁATKĄ

### SKŁADNIKI:

#### *Sałatka:*

- 1 opakowanie kiełbasek z kaszą jaglaną Z Gruntu Dobre
- 1 opakowanie rukoli
- 100 g borówek
- kilka malin
- 1 ogórek
- 1 awokado
- kilka gałązek mięty
- garść orzechów laskowych
- 50 g wegańskiej fety (opcjonalnie)

#### *Sos:*

- 2 łyżki soku z limonki
  - 1 łyżka syropu klonowego
  - 100 ml oliwy
  - sól, pieprz
- olej do smażenia

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Kiełbaski usmażyć na złoty kolor na patelni z niewielką ilością oleju lub upiec na grillu.
2. Składniki sosu wymieszać trzepaczką, doprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Awokado oraz ogórka obrać i pokroić w cienkie plastry.
4. Orzechy uprażyć na suchej patelni.
5. Na dużym talerzu rozłożyć rukolę, plasterki ogórka, dodać borówki, maliny i listki mięty, posypać orzechami i pokruszoną fetą – całość połączyć sosem. Sałatkę podawać z przygotowanymi wcześniej kiełbaskami.