



Just a
SALAD

ORYGINALNA SAŁATKA Z OWOCAMI I PASZTETEM

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 garście roszonek
- 1 opakowanie pasztetu pieczonego Naturrino (200 g)
- 2 łyżki płatków migdałowych
- 1 pomarańcza
- 1 banan
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki suszonej żurawiny
- 3 łyżki grzanek pszennych

Dressing:

- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 płaska łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka płatków migdałowych
- 1/2 łyżeczki musztardy miodowej
- 1 łyżka octu winnego białego
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Pomarańczę wyfiletować (wykroić miąższ pomiędzy białych błonek), po czym podzielić na mniejsze kawałki. 1 łyżkę soku powstałego podczas krojenia pomarańczy zachować do przygotowania dressingu. Banana pokroić na plasterki i od razu skropić sokiem z cytryny.
2. Suszoną żurawinę zalać wrzątkiem, odstawić na około 30 sekund, a następnie odcedzić, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki.
3. Płatki migdałowe uprzyżyć na suchej patelni (również te potrzebne do sosu), a następnie zemleć w malakserze lub bardzo drobno posiekać. Pasztet pokroić w kostkę (około 0,5 cm) i obtoczyć w zmielonych płatkach migdałowych.

ORYGINALNA SAŁATKA Z OWOCAMI I PASZTETEM

4. Przygotować sos: olej rzepakowy, miód, uprażone płatki migdałowe, musztardę, ocet i sok z pomarańczy miksować blenderem do momentu uzyskania dressingu o jednolitej konsystencji. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
5. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie roszkę, kawałki bananów i pomarańczy, żurawinę, kostki pasztetu oraz grzanki. Dressing dodać bezpośrednio przed podaniem sałatki.