



POMYSŁOWA SAŁATKA Z BOCZKIEM

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 duże garści roszponki
- 100 g boczku surowego wędzonego Sokolów
- 18 suszonych moreli
- 100-150 g małych kulek mozzarelli
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 2 łyżki płatków migdałowych

Dressing:

- 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka octu winnego białego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka syropu klonowego
- 1 łyżka listków świeżego oregano
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu miksować blenderem do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji. Płatki migdałowe uprzyżyć na suchej patelni. Morele moczyć we wrzątku przez 15 minut, a następnie osuszyć.
2. Na desce wyłożyć kolejno plastry boczku i przekroić je wzdłuż na pół. Morele owinać przygotowanymi półplasterkami boczku, po czym ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Całość piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez 15-20 minut, aż boczek ładnie się zarumieni. Po przestygnięciu zawijasz przekroić na pół.
3. Pomidorki koktajlowe przekroić. Kulki mozzarelli osuszyć i podzielić na pół.
4. Roszponkę, pomidorki, morele owinięte boczkiem i kulki mozzarelli wyłożyć naprzemiennie na

POMYSŁOWA SAŁATKA Z BOCZKIEM

talerze. Całość posypać płatkami migdałowymi, polać dressingiem i podawać od razu po przygotowaniu.

5. Jeśli zabieramy sałatkę na piknik, to w pudełku należy ułożyć naprzemiennie roszponkę, pomidorki, morele owinięte boczkiem i kulki mozzarelli, a całość posypać płatkami migdałowymi. Sos warto zabrać ze sobą w osobnym naczyniu i polać nim sałatkę tuż przed spożyciem.