



SAŁATKA STUDENCKA

SKŁADNIKI:

Sałatka:

- 1 garść rukoli
- 2 kiełbaski białe Naturrino
- 10 pomidorków śliwkowych
- 1 brzoskwinia
- 1/2 szklanki orzechów włoskich

Dressing:

- 3-4 łyżki oleju lnianego
- 1 przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku (opcjonalnie)
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 płaska łyżeczka miodu
- 1 płaska łyżeczka ostrej musztardy
- sól himalajska, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Składniki dressingu wymieszać, uzyskując sos o jednolitej konsystencji.
2. Kiełbaski białe pokroić w plasterki (około 5 mm grubości), a następnie wrzucić na rozgrzaną patelnię i smażyć, od czasu do czasu mieszając, aż ładnie się zarumienią.
3. Pomidorki przekroić na połówki. Brzoskwinie oczyścić i po usunięciu pestki pokroić na małe kawałki. Orzechy włoskie podzielić na mniejsze kawałki.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, polewając je przygotowanym dressingiem.