



SAŁATKA Z CZEREŚNIAMI I SALAMITKAMI

SKŁADNIKI:

Salatka:

2 garście rukoli
80 g salamek pleśniowych Sokolów
2 garście czereśni
1 płaska łyżeczka oleju kokosowego
2 łyżki octu balsamicznego
1/2 kolby kukurydzy
szczypta cukru
120 g minikulek mozzarelli

Dressing:

4 łyżki oleju z pestek winogron
1 ząbek czosnku
1 łyżka octu jabłkowego
1 łyżeczka syropu klonowego
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę, a następnie mieszać z pozostałymi składnikami dressingu do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji.
2. Na patelni rozgrzać olej kokosowy. Czereśnie wydrylować i wrzucić na tłuszcz. Od razu dodać ocet balsamiczny i smażyć przez 3 minuty na dość dużym ogniu, co jakiś czas potrząsając energicznie patelnią.
3. Salamitki pokroić w cienkie plasterki. Kukurydzę wrzucić do wrzącej wody z cukrem i gotować około 6 minut. Po wystygnięciu kolby obkroić ziarenka. Kulki mozzarelli osuszyć i podzielić na pół.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec połączyć przygotowanym dressingiem.