



## SAŁATKA Z CZEREŚNIAMI I SALAMITKAMI

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

2 garście rukoli  
80 g salamitek 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. Kukurydżę 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.