



SAŁATKA Z FETĄ I PIECZONYM BOCZKIEM

SKŁADNIKI:

Sałatka:

- 2 garście rukoli
- 1 opakowanie boczku surowego wędzonego Sokolów
- 1 łyżeczka syropu klonowego
- 3 mandarynki
- 100 g sera feta
- 2 łyżki suszonej żurawiny
- 2-3 łyżki płatków migdałowych

Sos:

- 5 łyżek oleju z pestek winogron
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka octu winnego białego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka syropu klonowego
- 1 płaska łyżeczka musztardy miodowej
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Plastry boczku rozłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, za pomocą pędzelka posmarować je niewielką ilością syropu klonowego, po czym obrócić na drugą stronę i ponownie pokryć syropem. Tak przygotowany boczek wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 190°C (grzanie: góra-dół) i piec do momentu, aż ładnie się zarumieni (około 12 minut). Po przestygnięciu boczek pokroić w paseczki o szerokości około 2 cm.
2. Płatki migdałowe uprzyżyć na suchej patelni. Ser pokroić w kostkę. Mandarynki obrać, oczyścić z białych błonek i pokroić na mniejsze kawałki. Suszoną żurawinę zalać wrzątkiem, odstawić na

SAŁATKA Z FETĄ I PIECZONYM BOCZKIEM

- 30 sekund, a następnie odcedzić, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki.
3. Składniki na sos miksować do uzyskania jednolitej konsystencji, a następnie doprawić do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem.
 4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rukolę, mandarynki, żurawinę, ser feta oraz chipsy z boczku. Całość polać przygotowanym dressingiem i posypać płatkami migdałowymi.