



SAŁATKA Z POSYPKĄ Z BEEF JERKY

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 1 opakowanie beef jerky Sokolów (25 g)
- 1 duża garść rukoli
- 8-10 truskawek
- 1 garść groszku cukrowego
- 1 nieduża cebula czerwona
- 120 g małych kulek mozzarelli
- 2-3 łyżki nerkowców
- szczypta soli
- szczypta cukru

Dressing:

- 3-4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka białego octu winnego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- kilka listków bazylii
- 1 łyżeczka listków świeżego oregano
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu zmiksować blenderem, uzyskując sos o jednolitej konsystencji. Beef jerky (suszoną wołowinę) wrzucić do malaksera i zmiksować na pył. Nerkowce przekroić na pół, a następnie uprzyżyć na suchej patelni.
2. Groszek cukrowy wrzucić do wrzątku, dodać odrobinę cukru i soli, po czym gotować na średnim ogniu przez 4 minuty. Odcedzić i pozostawić do ostygnięcia.
3. Truskawki pozbawić szypulek, a następnie pokroić na ćwiartki. Kulki mozzarelli osuszyć i podzielić na pół. Cebulę pociąć w piórka.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rukolę,



SAŁATKA Z POSYPKĄ Z BEEF JERKY

truskawki, groszek cukrowy, cebulę, mozzarellę i nerkowce. Całość połączyć przygotowanym dressingiem, a na koniec udekorować posypką z beef jerky.