



SAŁATKOWE ŁÓDECZKI Z CYKORII

SKŁADNIKI:

Łódyczki:

3 cykorie
100 g rukoli
1 opakowanie salami chips o smaku klasycznym Sokołów
1 opakowanie szynki sarmackiej Sokołów
3 suszone daktyle
50 g suszonych pomidorów
1 opakowanie sera pleśniowego typu rokpol
50 g orzechów włoskich
3 wędzone śliwki
150 g pomidorków koktajlowych

Dressing:

5 łyżek oleju z suszonych pomidorów
8 łyżek oleju słonecznikowego
2 ząbki czosnku
1 papryczka chili
3 łyżeczki musztardy
1 łyżka miodu
sok z 1/2 cytryny
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować dressing: czosnek i papryczkę chili drobno posiekać. Dodać olej z suszonych pomidorów, olej słonecznikowy, musztardę, miód i sok z cytryny. Wszystko dobrze wymieszać i doprawić solą oraz pieprzem.
2. Salami chips podsmżyć na suchej patelni i osuszyć ręcznikiem papierowym. Daktyle pokroić w kostkę, a szynkę, śliwki i suszone pomidory w paski. Orzechy włoskie uprzyżyć na suchej patelni i grubo posiekać.

SAŁATKOWE ŁÓDECZKI Z CYKORII

3. Pomidorki koktajlowe pokroić w połówki lub ćwiartki, wrzucić do miski i wymieszać ze wszystkimi składnikami z wyjątkiem orzechów włoskich i sera. Następnie pooddzielać liście cykorii, z których powstaną łódeczki. Napełnić je sałatką, połączyć odrobiną dressingu i posypać pokruszonym serem pleśniowym oraz posiekanymi orzechami włoskimi.