



## ŚNIADANIE NA STÓWKĘ

### SKŁADNIKI:

1 opakowanie parówek Stówek Sokołów  
8 suszonych pomidorów w oleju  
100 g twarogowego sera koziego

#### *Salatka:*

1 garść roszponki  
18 pomidorków truskawkowych  
2 nektarynki  
1 szklanka borówek  
1 pęczek drobnego szczypiorku  
3 łyżki pestek dyni

#### *Dressing:*

4 łyżki oleju z pestek winogron  
1 płaska łyżeczka miodu  
1 płaska łyżeczka musztardy miodowej  
1 łyżka białego octu winnego  
1 łyżka soku z cytryny  
sól i świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieścić w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsać energicznie, aż powstanie kremowy sos.
2. Suszone pomidory wyjąć z zalewy, osuszyć ręcznikiem papierowym, a następnie drobno posiekać. Ser kozi rozgnieść widelcem, po czym połączyć z posiekanymi pomidorami. W parówkach zrobić po 2 nacięcia w poprzek (w odległości około 2 milimetrów), operując nożem w taki sposób, aby wykroić trójkątne kawałki (należy uważać na to, by nie przeciąć parówek). Tak przygotowane parówki nadziać przygotowanym farszem, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, wstawić do piekarnika rozgrzanego do

## ŚNIADANIE NA STÓWKĘ

- temp. 180°C i piec przez 12 minut (grzanie górnodół).
3. Pestki dyni uprażyć na suchej patelni. Nektarynki pokroić na półksiężycy, a pomidorki na ćwiartki. Szcypiorek drobno posiekać.
  4. Na talerze wyłożyć naprzemiennie roszonek, nektarynki, borówki, pomidorki, pestki dyni i szczypiorek. Sałatkę połączyć dressingiem i podawać wraz z upieczonymi parówkami.