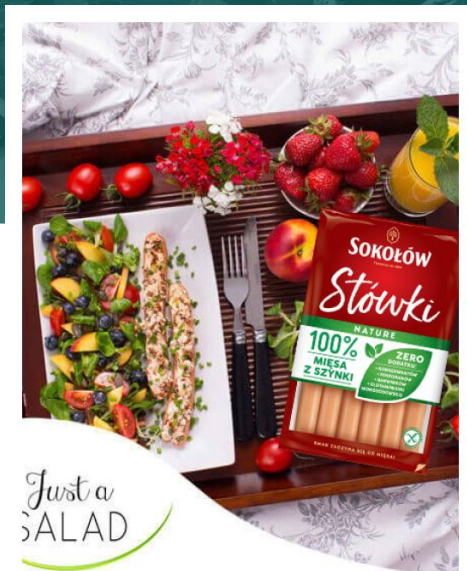




ŚNIADANIE NA STÓWKĘ

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. Szczypiorek drobno posiekać.
 4. Na talerze wyłożyć naprzemiennie roszonek, nektarynki, borówki, pomidorki, pestki dyni i szczypiorek. Sałatkę połączyć dressingiem i podawać wraz z upieczonymi parówkami.