



## USŁANA RÓŻAMI – SAŁATKA WALENTYNKOWA

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 1 duża garść mieszanki sałat (szpinak, botwinka, rukola)
- 1/2 opakowania salami chips o smaku klasycznym Sokolów
- 60 g sera koziego twardego (plastry)
- 1 nieduży ugotowany burak
- 8 truskawek
- 2 łyżki suszonych płatków róży

#### *Dressing:*

- 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- 1/2 ząbka czosnku
- 1 płaska łyżeczka miodu
- 1 łyżka octu winnego białego
- sól, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę i połączyć z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Salami chips pokroić w paseczki (w poprzek fal). Kozi ser pokroić na kwadraciki. Truskawki umyć, osuszyć i usunąć szypułki, a następnie pokroić w ósemki. Buraka pokroić w kostkę.
3. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie listki sałat, paseczki salami, kostki buraka, truskawki oraz kozi ser. Całość połączyć dressingiem, a na koniec posypać suszonymi płatkami róży.