



## WIOSENNA SAŁATKA Z SALAMI

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 1 duża garść mieszanki roszponki i rukoli
- 6 plasterków salami w pomidorowej obsypce Sokolów
- 5 marynowanych patisonów
- 10 czarnych oliwek
- 1 mała papryka ramiro (6-8 cm długości)
- 40 g sera typu feta z mleka krowiego
- 2 łyżki pestek słonecznika

#### *Dressing:*

- 4 łyżki oleju z pestek winogron
- 1 łyżka białego octu winnego
- 1 płaska łyżeczka syropu z agawy
- 1 łyżka listków świeżego oregano
- 2 ząbki czosnku
- sól ziołowa, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować dressing: olej, ocet, syrop z agawy, oregano, 1 ząbek czosnku oraz przyprawy miksować blenderem do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji. Plasterki salami zwinąć w rulony, a następnie przekroić na 3 równe części. Patisony oraz oliwki odcedzić i pokroić w cienkie plasterki.
2. Dobrze schłodzoną fetę połączyć z pestkami słonecznika oraz przeciśniętym przez praskę ząbkiem czosnku. Tak przygotowaną masą wypełnić pozbawioną gniazda nasiennego paprykę, a następnie pokroić ją bardzo ostrym nożem (w plastry o grubości 6-8 mm).
3. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rukolę z roszponką, patisony, oliwki oraz różyczki z salami. Całość połączyć dressingiem, a na koniec pomiędzy



## WIOSENNA SAŁATKA Z SALAMI

listki sałaty wsunąć plasterki papryki z serowym nadzieniem.