



PIĘKNA I BESTIA

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 garści mieszanki sałat
- 3 kaszanki gryczane Grill House Sokołów
- 100 g sera pleśniowego koziego (w formie rolady)
- 2 pomidory malinowe
- 1 i 1/2 szklanki malin
- 1 czerwona cebula
- 1-2 łyżki gęstego sosu balsamicznego

Dressing:

- 4 łyżki oleju z pestek winogron
- 1/2 ząbka czosnku
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka musztardy miodowej
- 1 łyżka białego octu winnego
- sól i świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować sos: czosnek przecisnąć przez praszkę, po czym połączyć z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Pomidory przekroić na pół i wydrążyć gniazda nasienne. Następnie osuszyć je ręcznikiem papierowym i pokroić w niedużą kostkę.
3. Ser koziego pokroić na plasterki lub półplasterki (jeśli roladka jest znacznie grubsza niż kaszanka).
4. Cebulę obrać i pokroić w piórka.
5. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie sałatę, maliny, pomidory i cebulę.
6. Kaszankę pokroić na plastry o grubości ok. 1 cm. Wyłożyć je na tackę grillową lub patelnię i grillować/smażyć, aż zaczną się rumienić i delikatnie zmiękną (niezbyt długo, gdyż zaczną się rozpadać), Następnie obrócić na drugą stronę i



PIĘKNA I BESTIA

usunąć osłonki. Na plasterkach kaszanki ułożyć kawałki koziego sera. Po upływie około 1 minuty składniki zdjąć z rusztu/patelni i ułożyć na półmisku z sałatą, którą tuż przed wyłożeniem kaszanki należy skropić dressingiem. Na koniec całość polać gęstym sosem balsamicznym.