



LEKKA SAŁATKA Z KOZIM SERKIEM, AWOKADO I KARMELIZOWANYMI BRZOSKWINIAMI

S A Ł A T K A

Lato to pod względem jedzenia zdecydowanie moja najulubiejsza pora roku. Świeże składniki można dostać na pobliskim targu lub w ogrodzie a w ich smaku wyczuwalne są promienie słońca. Sałatki to świetny, szybki i bardzo smaczny sposób na wykorzystanie skarbów lata. Teraz brzoskwinie są w sezonie więc bierzemy je pod lupę.



CZAS
PRZYGOTOWANIA
10 MINUT



CZAS
GOTOWANIA
5 MINUT



PORCJE
2 PORCJE

L E K K A S A Ł A T K A
Z K O Z I M S E R K I E M , A W O K A D O
I K A R M E L I Y O W A N Y M I B R Z O S K W I N I A M I

S K Ł A D N I K I

SAŁATKA

1 paczka ulubionej sałaty

2 duże brzoskwinie

1 awokado

2 garści winogron

1 opakowanie kremowego serka
koziego (jeżeli wolisz możesz
użyć fety lub mozzarelli lub
ominać)

1 garść orzechów włoskich

SOS

4 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki octu jabłkowego

1/2 szklanki malin

2 łyżeczki musztardy

1/2 łyżki miodu

sok wyciśnięty z połowy cytryny

sól i pieprz

P R Z Y G O T O W A N I E

- Sałatę umyj, osusz i przełóż na dwa talerze.
- Jeżeli używasz kaszy lub komosy teraz jest czas na jej ugotowanie.
- Awokado obierz i pokrój w około 1 cm kostkę. Winogrona umyj i osusz.
- Wszystkie składniki sosu przełóż do blendera i zblenduj
- Brzoskwinie umyj i pokrój na ćwiartki. Skarmelizuj je na patelni delikatnie posmarowanej tłuszczem (tak by pojawiły się ciemniejsze karmelizowane partie, ale brzoskwinie się nie rozpadły).
- Na umytą sałatę przełóż awokado, winogrona i brzoskwinie (i jeśli używasz kaszę/komosę). Całość polej przygotowanym sosem. Łyżeczką delikatnie uformuj półkule z serka i rozłóż je na sałatce. Jeśli używasz twardszego serka po prostu pokrój go w kostkę. Całość posyp orzechami.

*Jeśli będziesz przyrządzać sałatkę z kozim serkiem, awokado i karmelizowanymi brzoskwiniami z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagiem **#kropipi**.*

~~~~~

*Smacznego*