

Sałatka z brzoskwinia

SKŁADNIKI:

- 2 dojrzałe brzoskwinie
- ½ łyżeczki oliwy
- rukola kilka garści
- ½ szklanki jagód (świeże)
- rozdrobniony ser kozi według uznania

SOS WINEGRET:

- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka jogurtu greckiego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu balsamicznego
- szczypta soli morskiej i pieprz do smaku

KANDYZOWANE ORZECHY:

- 1 łyżka miodu
- 1/2 łyżeczki curry w proszku
- szczypta soli (morskiej)
- garść orzechów włoskich (lub innych)

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Wszystkie składniki winegret wymieszaj i odstaw.
2. Miód, curry i sól morską smażyć na małej patelni i doprowadzić do zagotowania, następnie wrzucić orzeszki.
3. Gotuj do czasu, aż patelnia będzie sucha.
4. Brzoskwinie pokroić w półksiężycy i umieścić na rozgrzanej patelni grillowej z dodatkiem oliwy.
5. Smażyć brzoskwinie przez 2-3 minuty na jednej stronie.
6. Rukolę umieścić na talerzach z orzechami curry, kozim serem i grillowanymi brzoskwiniami.
7. Posyp jagodami i polej sosem winegret.

