

## Doradca Smaku VII: Sałata z figami i serem, odc. 9



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ogórek</b>	1 sztuka (duży)
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>koperek świeży</b>	kilka gałązek
<b>maślanka</b>	700 ml (mrągowska)
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>papryka zielona</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>pomidorki koktajlowe</b>	7-8 sztuk
<b>awokado</b>	1 sztuka
<b>figi</b>	8 sztuk (świeżych)
<b>miód</b>	3 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	3-4 łyżeczek
<b>ser żółty</b>	4 krążki do smażenia i grillowania
<b>sałata</b>	mieszanka ulubionych sałat
<b>Musztarda czeska</b>	3 łyżeczki
<b>oliwa</b>	150 ml
<b>ocet</b>	2 łyżki
<b>sól ziołowa</b>	
<b>pieprz kolorowy ziarnisty</b>	
<b>goździki całe</b>	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy koktajl: ogórka kroimy w kostkę, ząbek czosnku w plasterki. Blendujemy razem ze świeżym koperkiem i maślaną. Doprawiamy do smaku solą ziołową.
- KROK 2 Papryki oczyszczamy z gniazd nasiennych, kroimy w drobne paseczki. Cebulę (czerwoną i białą) kroimy w piórka. Przekładamy do większej miski. Następnie dodajemy przekrojone na pół pomidory koktajlowe oraz obrane i pokrojone w kostkę awokado.
- KROK 3 Figi nakrajamy w krzyżyk i wkładamy do garnka nacięciem do góry. Dodajemy miód, sok z cytryny i niewielką ilość wody. Płyn powinien zakrywać figi do 1/3 ich wysokości. Dodajemy kilka goździków. Gotujemy na małym ogniu ok. 10 minut.
- KROK 4 Do miseczki wlewamy oliwę z oliwek, dodajemy musztardę, ocet i dokładnie mieszamy. Przygotowanym sosem polewamy składniki w misce i doprawiamy do smaku solą oraz rozgniecionymi w moździerz ziarnami pieprzu kolorowego. Przygotowanym sosem polewamy warzywa przygotowane w misce i mieszamy.
- KROK 5 Na rozgrzanej patelni grillujemy krążki serowe po ok. 2-3 minut z każdej strony.
- KROK 6 Na talerz wykładamy liście sałaty i przygotowaną sałatkę. Na wierzchu układamy ugotowane figi oraz grillowane krążki sera przekrojone na połówki.