

Sałatka jesienna z pieczoną dynią, serem kozim i słonecznikiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	800 g np. Hokaido
roszponka	1 opakowanie
ser kozi	250 g
pestki słonecznika	100 g
ocet balsamiczny	100 ml
oliwa	100 ml
cukier brązowy	szczypta
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
Sól ziołowa jodowana Prymat	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Upiec dynie ze skórą w jednym kawałku, w temperaturze 190 stopni. Następnie wystudzić, oddzielić od skórki i miąższ pokroić w kostkę.
- KROK 3 Roszponkę opłukać pod wodą, wysuszyć i wyłożyć do miski. Następnie dodać dynie, pokrojony i zgrillowany ser kozi, a na wierzch pestki słonecznika.
- KROK 4 Całość połączyć sosem przygotowanym z octu, oliwy z oliwek, przypraw i cukru. Skropić sałatkę, podawać samodzielnie lub z chrupiącą bagietką.