

## Sałatka truskawkowa z serem kozim i roszponką



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Składniki

<b>truskawki</b>	200 g
<b>roszponka</b>	2-3 garści
<b>ser kozi</b>	70 g
<b>bazylia świeża</b>	garść
<b>Polewa:</b>	(Glassa Balsamica)

### Sos

<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>syrop klonowy</b>	1 łyżka
<b>woda letnia</b>	3 łyżki

### Bazylia suszona Prymat

sól i pieprz

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos : oliwę z oliwek, ocet balsamiczny, syrop klonowy, przyprawy i wodę połączyłem w słoiku. Energicznie potrząsnąłem, aby składniki się połączyły.

Truskawki obrałem z szypułek, umyłem, pokroiłem na kawałki. Sałatę i listki bazylii umyłem, osuszyłem.

Na talerzu rozłożyłem roszponkę, bazylię. Polałem sosem. Posypałem pokrojonymi truskawkami. Na wierzch położyłem ser kozi. Wszystko polałem Glassa Gastronomica.