

Sałatka ze smażonym kozim serem, granatem i truskawkami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na sałatkę

roszponka	100 g
truskawki świeże	50 g
granat	1/2 szt
orzechy włoskie	30 g
cebula czerwona	1/2 szt
buraki czerwone	1-2 szt (małe)

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

ser kozi	200 g (okrągły, dojrzewający)
olej	2 łyżki
mięta świeża siekana	1 łyżka

Składniki na sos

sok z cytryny	1/2 szt
ząbek czosnku	1 szt
oliwa	2 łyżki
miód płynny	1 łyżka

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na sos dokładnie mieszamy. Można przelać je do słoiczka, zakręcić i energicznie potrząsać.

Buraki myjemy, owijamy w folię i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni przez ok. 45-60 minut. Upieczone buraki obieramy i kroimy w kostkę.

Roszkę układamy na talerzach i skrapiamy połową przygotowanego sosu. Dodajemy pokrojone w kostkę buraki, truskawki i cebulę pokrojone w plasterki oraz ziarenka granatu i posiekane orzechy.

Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju, kozi ser kroimy na pół – na dwa równe plastry. Ser smażymy na średnim ogniu na złoty kolor z dwóch stron (po ok. 3-4 minuty z każdej strony). Usmażony ser kładziemy na sałatce. Polewamy pozostałym sosem i posypujemy listkami mięty. Doprawiamy do smaku pieprzem.