

Salatka z roszponki i cieciorki



BENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

ciecierzyca	1/2 szkl
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
roszponka	2 szkl
mozzarella małe kulki	10-12 szt
pomidorki koktajlowe	10 szt

Dip

oliwa	2 łyżki
woda	1 łyżka
miód płynny	1 łyżeczka
Musztarda miodowa Prymat	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cieciorkę płuczemy i zalewamy wodą na noc. Rano wodę odlewamy, a cieciorkę wrzucamy na wrzącą wodę z dodatkiem sody i soli. Gotujemy 12-15 minut, osączamy na sicie, przelewamy zimną wodą.
2. Roszponkę przebieramy, płuczemy, osączamy na sicie. Do salaterki wkładamy listki roszponki, pomidorki przekrojone na połówki i kulki mozzarelli, dokładamy ciecierzycę i delikatnie mieszamy.
3. Składniki sosu mieszamy ze sobą dokładnie, polewamy sałatkę i wstawiamy na 15 minut do lodówki.

