Tagiatelle warzywne z czosnkowym toffi i prażonymi orzechami

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników	
olej rzepakowy	100 g
miód lipowy	100 g
czosnek	1 ząbek
ocet jabłkowy	1/2 szklanki
orzechy włoskie	300 g (prażone)
płatki kukurydziane	30 g
ser twarogowy	80 g
sałata do dekoracji	

Warzywa	
marchew	25 g
por	25 g
seler	25 g
cebula czerwona	25 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek podsmażamy na suchej patelni przez ok. 40 sekund. Następnie zalewamy go olejem rzepakowym i smażymy do momentu, aż przybierze złoty kolor. Zdejmujemy z ognia i blendujemy. Dodajemy miód oraz pół szklanki octu jabłkowego i ponownie blendujemy. Marchew kroimy obieraczką wzdłuż warzywa tak, żeby otrzymać paski, tzw. „warzywne tagiatelle”. Orzechy prażymy w 200˚C przez ok. 6minut. Mieszamy z miodem i zmiażdżonymi płatkami kukurydzianymi. Pokrojoną marchew układamy naprzemiennie z serem i z czosnkowym toffi. Na koniec posypujemy danie prażonymi orzechami i dekorujemy listkiem sałaty strzępiastej.

PRZEPIS POCHODZI OD GACA SYSTEM