

Seleriada - marynowany seler w occie winnym i miodzie lipowym z serem ricotta



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

ocet winny	100 ml
miód lipowy	100 ml
Goździki całe Prymat	6 szt.
ser ricotta	70 g
orzechy włoskie	5 g
orzechy laskowe	5 g
seler	500 g
kurkuma	1 szczypta
rukola	80 g

Dressing

miód lipowy	40 ml
ocet winny	15 ml
olej dyniowy	15 ml
oliwa czosnkowa	10 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki dresingu blendujemy i odstawiamy na godzinę. Ocet gotujemy w 100 ml wody z goździkami i kurkumą, studzimy i dodajemy miód. Selera kroimy na mandolinie na 0,5 mm plastry i zanurzamy w zalewie, odstawiamy na 3 godziny do lodówki. Orzechy włoskie i laskowe prażymy w piekarniku w 190°C. Selera układamy jak carpaccio, posypujemy rukolą i układamy cienko pokrojony ser ricotta i prażone orzechy. Tuż przed podaniem polewamy Seleriada dresingiem.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)